PE URMELE
SCRUMBIEI
DE DUNĂRE

NATIONAL GEOGRAPHIC

VOL. 33 | VARĂ 2017 | 12,99 LEI | WWW.NATGEO.RO

TRAVELER

Mare, Soare, Relaxare

GHIDUL CELOR MAI FRUMOASE PLAJE

PLUS

„Loco" după
BARCELONA

Cu cântec înainte prin
TRINIDAD

Tradiție și petreceri în
FINISTÈRE

Pe-un picior de plai în
ROMÂNIA

5 948364 180813 02 >

NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER
Vol. 33 | Vară 2017

CELE MAI FRUMOASE PLAJE | BARCELONA | SCRUMBIA DE DUNĂRE | TRINIDAD | FUNDĂTURA PONORULUI | FINISTÈRE, FRANȚA | INDONEZIA

SILVA®

BEREA E NOUĂ.
DRAGOSTEA E VECHE.

+18

CUPRINS
VARĂ 2017

NUMĂRUL 2, VOLUMUL 33

În această ediție

Kilimanjaro, Tokyo, Viena, Slovenia, Aarhus, Carte Poștală.

ACASĂ LA OAMENII-FLORI DIN INDONEZIA

Însemnări despre o lume evanescentă. *Text și foto: Costas Dumitrescu. p. 22*

BRAVA BARCELONA

72 de ore de tapas, rumba și magie prin capitala catalană. *Text: Mickey Rapkin. Foto: Dina Litovsky. p. 32*

PLAJE FIERBINȚI

Perfecțiune la granița dintre uscat și apă. *Text: Kimberley Lovato. p. 45*

ADEVĂRATA KOLKATA

Descoperă capitala culturală a Indiei. *Text: Mihaela Gligor Foto: Horia-Mihai Gligor. p. 52*

PE URMELE SCRUMBIEI

O călătorie în Deltă deschide noi orizonturi gastronomice. *Text: Domnica Macri. Foto: Ionuț Macri. p. 60*

CÂNTEC DIN TRINIDAD

Insula caraibiană trăiește în ritmul tobelor. *Text: Eric Felten. Foto: Aaron Huey p. 72*

MERITĂ FIECARE PAS!

15 aventuri epice pe jos. *Text: Maryellen Kennedy Duckett. p. 87*

FINISTÈRE, CAPĂTUL LUMII

Viața în Bretania se bazează pe tradiție și petreceri. *Text: Christopher Hall. Foto: Brendan Hoffman. p. 92*

PE-UN PICIOR DE PLAI...

O vizită în Fundătura Ponorului. *Text: Cătălin Marius Moș Foto: Sebastian Vasiu. p. 104*

Drumul Lavandei din Provența e unul dintre traseele de drumeție recomandate. p. 87.

PE COPERTĂ: SOARE, NISIP, SPLENDOARE LA DIGUE, SEYCHELLES. FOTO: CORNELIA DOERR/HUBER/SIME/ESTOCK PHOTO

FOTO: ALBERT DROS

EDITORIAL

FOTO: 123RF.COM

Plaje fierbinți. Soare. Nisip. Splendoare. La pagina 45 ți-am pregătit un reportaj despre unele dintre cele mai frumoase plaje din lume.

Latitudinea relaxării

Sunt un tip hiperactiv. Latitudinile tropicale au darul însă să mă anestezieze. De fiecare dată am plecat cu o grămadă de proiecte în cap, în care plănuiam să-mi investesc măcar o parte din vacanță. Totuși, vedeam cum zilele mi se scurg printre degete fără să pot scăpa de vraja rea a hamacului, indiferent de plaja pe care ne aflam.

Ce se întâmplă cu oamenii la latitudinea asta? De unde această dulce toropeală, acest efect hipnotic al valurilor oceanului care ajunge să te confiște ore întregi, întorcându-ți privirea spre interior?

„Ohh" Kirat Wongprakob, amicul meu latifundiar din Chumphon care stătea la un minut de plaja perfectă, recunoștea că îi e lene să meargă până la golfulețul lui privat să înoate.

Ben, cel mai apropiat vecin din resortul Jungle House, de pe Koh Phangan, venise pe insulă cu nu știu ce proiect fotografic pentru un client. Nu l-a terminat niciodată.

La fel și eu – o grămadă de lucruri de scris, timp berechet, ba chiar și 2-3 idei, dar nu reușeam să mișc un deget.

Ben, care ne vizita destul de des, se îndrăgostise de hamacurile de pe veranda noastră. Și legănându-ne în vânt, aveam meciuri amicale cu Ben, care susținea că băștinașii sunt leneși, că relaxarea asta cumulată de-a lungul a multe generații i-a făcut inferiori nouă, ambițioșii cu piele albă. Eu îi reproșam că, deși locuiește de 15 ani în țara lor, arogantul meu fotograf englez nu i-a înțeles deloc pe thailandezi...

Poate aici ajunge să îți fie suficient verbul A FI, sau, în orice caz, devine mult mai important decât auxiliarele „a avea" sau „a face".

Evident, fericirea și IQ nu merg împreună la drum lung, inteligența presupune chin și nefericire sublimate. Dar tu ce-ai alege între fericire și inteligență?

Băteam câmpii amândoi, de prea multă relaxare... Probabil niciunul nu avea dreptate. Aș avea, în schimb, o curiozitate. Dacă aș reuși să-l iau cu mine la tropice pe prietenul Tudor Șmalenic, creative directorul de la *Harper's Bazaar*, care e de 10 ori mai hiperactiv decât mine, oare și-ar găsi aici liniștea? —*Cătălin Gruia, redactor-șef.*

În mişcare
Vreau să comunic în Europa ca acasă
Netul şi minutele naţionale valabile acum şi în roaming
cu noile abonamente de la 9 €
www.orange.ro
orange™
It's all about what matters to you
Reţeaua ta de 20 ani
Ofertă valabilă pentru abonamentele cu roaming inclus, în Spaţiul Economic European.

GHIȘEUL TRAVELER

KILIMANJARO • TOKYO • SLOVENIA • AARHUS • VIENA

Luptând împotriva curenților

FOTO: KARIM ILIYA

Dacă priviți cu atenție, veți distinge doi canotori curajoși care s-au oprit pe cursul cascadelor impetuoase ale Râului Little White Salmon din Washington. Pentru a surprinde aventurierii, vârfurile copacilor impunători și apele furioase într-o singură imagine, Iliya, membru al comunității National Geographic Fotografia ta, a folosit o dronă. Scena, surprinsă în amurg, scoate în evidență de la înălțime forța naturii în nord-vestul Americii de Nord.

DE CE IUBIM SLOVENIA

Premiile pentru Patrimoniul Mondial

ONU sărbătorește Anul Internațional al Turismului Sustenabil pentru Dezvoltare, iar o națiune se remarcă: Slovenia. Anul trecut, enclava adriatică a fost declarată cea mai sustenabilă țară, iar cel mai mare oraș al ei, Ljubljana, a fost numit cea mai verde capitală europeană. Aproape 60% din teritoriul țării este acoperit de păduri, iar cele peste 40 de parcuri și rezervații naturale adăpostesc circa 20.000 de specii de plante și animale.

Drumurile de țară leagă lacurile limpezi de orașe cu străzi pietruite, în care la cafenele se servesc feluri tradiționale ca *štruklji* (pateuri sărate cu legume și carne), alături de unele dintre cele mai puțin cunoscute, dar cele mai delicioase vinuri ale Europei. Toate acestea, într-o țară cât jumătate din Olanda, cu o populație care de-abia depășește două milioane.

La *National Geographic*, pasiunea noastră este să celebrăm succesul în sustenabilitate. Am lansat Premiile pentru Patrimoniul Mondial pentru a onora vizionarii din domeniul călătoriilor, care conservă moștenirea culturală, protejează mediul și sprijină interesele localnicilor. În efortul acesta, suntem mândri să lucrăm alături de partenerii și sponsorii noștri, printre care ITB Berlin, Organizația pentru Turism din Botswana, Adventure World și Fundația TreadRight.

Anul trecut, peste un miliard de călători au plecat să vadă minunile lumii – o creștere considerabilă de la cele circa 25 de milioane de turiști din 1950. Dezvoltarea turismului ne motivează să protejăm destinațiile pentru generațiile viitoare. Citiți despre toți nominalizații și câștigătorii Premiilor pentru Patrimoniul Mondial pe *natgeotravel.com*.

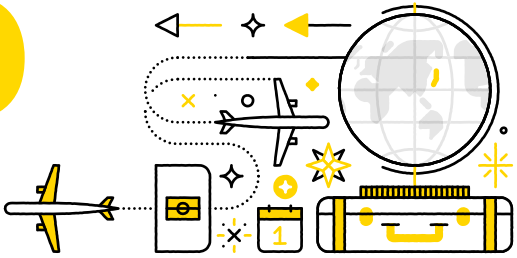
—*Costas Christ*

EFMEDIN ISLAMCEVIC

Locuri minunate: În 2017, *National Geographic Traveler* sărbătorește Anul Internațional al Turismului Sustenabil pentru Dezvoltare. Pentru mai multe informații despre această inițiativă globală a ONU, vizitați *unwto.org*.

Biserica Sf. Ioan Botezătorul, veche de peste 700 de ani, se ridică lângă Lacul Bohinj, în satul Ribčev Laz, la o oră cu mașina de Ljubljana.

MiNi-GHiD
TOKYO



„Dacă ar trebui să mor la masă undeva, aș alege Tokyo.” —Anthony Bourdain

Dacă există un oraș care să refuze să se conformeze unei singure etichete, acela e Tokyo. Capitala Japoniei rareori ezită să se reinventeze – mai ales acum, când se pregătește să găzduiască Jocurile Olimpice și Paralimpice din 2020 și Cupa Mondială de Rugby din 2019 –, dar orașul și cele 13,6 milioane de locuitori ai săi își păstrează în continuare, cu mândrie, tradițiile.

Din explozia de minifabrici de bere și setea recentă de cafea artizanală – dar și din mulțimea de oameni care se împiedică prin tot orașul ca o invazie de zombi, cu telefoanele în mână, în căutare de pokemoni – este destul de evident că Tokyo iubește tot ce e nou. Se observă aproape peste tot: în arhitectură, tehnologie, modă și chiar și în valul nesfârșit de produse inovatoare.

Dar să nu uităm moștenirea veche. Localnicii se îmbulzesc în continuare la altarele shintoiste să întâmpine noul an. Multe dintre marile festivaluri din oraș – ca Sanja Matsuri, din mai – nu s-au schimbat mai deloc de generații întregi. Grădinile tradiționale și alte oaze de calm supraviețuiesc în jungla urbană. Din fericire, supraviețuiesc și aromele japoneze clasice. Niciuna nu e mai plăcută decât ceea ce japonezii numesc *B-kyu gurume* – mâncarea simplă și ieftină care îți încălzește sufletul: tarabele cu *yakitori* cu aromă de fum și localurile cu *ramen* de pe străzi lăturalnice, descoperiri delicioase în orice sezon. Nu e nevoie să aștepți până la Jocurile Olimpice ca să ai o scuză să vizitezi Tokyo.

—*Rob Goss*

Orizontul aglomerat din Tokyo are chiar și o imitație de turn Eiffel.

Japan by Free Spirit

Am călătorit în Japonia în ultimii 10 ani de nenumărate ori. Am adunat informații atât prin experiență directă cu Țara Soarelui Răsare cât și în mii de ore de documentare despre locuri, oameni, transport, tradiții sau artă.
Indiferent cum alegi să călătorești în Japonia, planificarea începe la un ceai cu experții Free Spirit Travel.

Programe Free Spirit:
Japonia printre florile de cireș,
Japonia în culorile arțarilor și
Japan by myself

Dacă dorești să călătorești în Japonia, hai cu acest exemplar din National Geographic Traveler și îți vom împărtăși secretele unei călătorii reușite.

Dă-ne de veste când dorești să ne vedem la un ceai la telefon 0752.284.800.

www.free-spirit.ro

Hotelul Claska oferă un echilibru între orașul aglomerat și liniile ordonate.

Unde să dormi în Tokyo

Text: Rob Goss

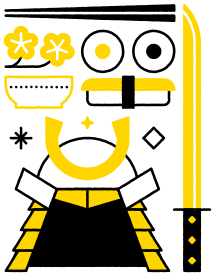
- LA MODĂ
- NOU
- CLASIC

CLASKA (●), frecventat de hipsteri, e o combinație de hotel boutique, galerie de artă, cafenea-restaurant și magazin de decorațiuni interioare. Are 20 de camere decorate de arhitecți locali într-un amestec elegant de design minimalist japonez și scandinav și se află pe o stradă retrasă din districtul Meguro, de unde ajungi ușor cu taxiul în Nakameguro și alte cartiere la modă. Cu interioarele cu tatami, rafinamentul în *omotenashi* (ospitalitate) și gastronomia *kaiseki* cu note franțuzești, **HOSHINOYA** (●) a devenit, odată cu deschiderea lui în vara lui 2016, primul *ryokan* (han japonez) de lux din centrul capitalei. Moștenește experiența lanțului de hoteluri Hoshinoya, care se armonizează cu ambientul natural în orașe cum sunt Karuizawa sau Kyoto, dar adusă, de data aceasta, într-un turn de 17 etaje, la câțiva pași de Palatul Imperial și Gara Tokyo. Fie ele luxoase, ca Hoshinoya, sau mai modeste (și mai tipice), ca încăperile cu tatami de la **SAWANOYA** (●), hotelurile de tip *ryokan,* sub orice formă, sunt rare la Tokyo în ziua de azi. Cu atât mai rar găsești unul cu proprietari prietenoși care să vorbească engleza, ca familia Sawa, aflat drept în mijlocul districtului Yanesen – una dintre zonele cele mai recent modernizate din Tokyo – aproape de altarul Nezu și parcul Ueno.

ÎN CĂLĂTORIE CU NAT GEO

PENTRU AMATORII DE TEMPLE

Vei cunoaște latura spirituală a Japoniei cu circuitul National Geographic Expeditions „Japan Adventure: Tokyo to Sacred Kumano". În cele 11 zile, vei vizita temple străvechi, vei parcurge itinerare de pelerinaj și te vei relaxa în izvoare termale aburinde. *natgeoexpeditions.com/explore*



PENTRU AMATORII DE ISTORIE

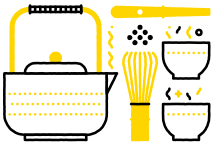
Cu un itinerar care cuprinde cultura samurailor, o ceremonie a ceaiului, castele imperiale și ateliere de sushi, pachetul „Iconic Japan", oferit de National Geographic Journeys și G Adventures, reușește să cuprindă câteva dintre cele mai mari atracții ale țării într-o călătorie de 12 zile de la Tokyo la Kyoto. *natgeoexpeditions.com/explore*

CLASKA (CAMERĂ), TAMER KOSELI (ILUSTRAȚII). PAGINA ANTERIOARĂ: MASAYUKI YAMASHITA (ORAȘ), TAMER KOSELI (ILUSTRAȚIE)

Cum să vezi Tokyo ca un localnic, în patru pași

În capitala Japoniei, fă o baie la *sento* sau bea ceai într-o grădină tradițională.

Text: Rob Goss



Băi publice

1 Băile *sento* erau odinioară nucleul comunităților locale. Unele cartiere încă mai sunt punctate, din loc în loc, de câte un coș de *sento* impunător, dar majoritatea au dispărut. În locul lor au răsărit „super-*sento*", ca Oedo Onsen Monogatari din zona Odaiba, o colecție de băi acoperite și în aer liber din cadrul unui parc de distracții în stilul vechiului Edo, care include și servicii de spa și restaurante. Pune-ți o *yukata* (un chimono ușor) și bucură-te de răsfăț.

Magazine de cartier

2 De la 7-Eleven și Ministop la Family-Mart, locuitorii din Tokyo ar fi pierduți fără lanțurile omniprezente de *konbini*. Sunt deschise non-stop și vând aproape orice, de la *bento* și *onigiri* (bulgărași de orez) ieftine la gustări și băuturi precum Kit Kat cu aromă de ceai verde și Pepsi cu lămâie și mentă. Pe lângă comestibile, tot aici poți trimite scrisori, plăti facturi și cumpăra bilete la concerte. Unele au chiar și cămăși, în caz că te pătezi cu *ramen*-ul lor instant.

Verdeață

3 Tokyo are reputația unui ocean de beton, dar are și tot felul de spații verzi, printre care parcurile mari, ca Shinjuku Gyoen, și grădinile tradiționale, ca Rikugien. Aceasta din urmă, inspirată din temele poeziilor *waka* de la sfârșitul secolului al XVII-lea, e o grădină clasică, numai bună pentru plimbări, cu un lac mare și cărări care duc vizitatorul printr-un șir de popasuri atent amenajate pentru admirarea priveliștii și ceainării cu istorie, care te transportă într-o Japonie străveche.

Piețe

4 Celebra piață Tsukiji – nelipsită din ghiduri – se află într-un lung proces de mutare. Din fericire, Târgul de Vechituri Oedo, care se ține de două ori pe lună la Tokyo International Forum, aproape de centru, este la fel de animat. Cele circa 250 de tarabe cu de toate, de la mobilă și ceramică veche la obiecte retro (chimonouri, opere de artă și chiar și lacăte vechi), reprezintă un loc excelent pentru suvenire unice.

Cireși în floare, în Grădina Națională Gyoen din Shinjuku.

NOBLE IMAGES/ALAMY STOCK PHOTO (GRĂDINĂ), TAMER KOSELI (ILUSTRAȚIE)

Pereții Kawaii Monster Cafe sunt decorați cu pricomigdale uriașe.

Apetitul insațiabil al orașului pentru orice e *kawaii* („adorabil") a depășit moda și și-a găsit zenitul creativ în meniuri, încorporând predilecția japonezilor pentru cultura animației și antropomorfism. Atenție însă: unele alimente pot fi prea adorabile pentru consum.

KAWAII MONSTER CAFE, deschisă în 2015 de artistul japonez Sebastian Matsuda, a devenit celebră rapid pentru decorul psihedelic și gastronomia trăsnită, cu spaghete în culorile curcubeului prezentate pe șevalete și înghețată cu topping de cereale servită în boluri în formă de pisică.

La **FLORESTA**, singurul lucru mai dulce decât o gogoașă glazurată este o gogoașă glazurată în formă de pisică, broască, pinguin sau urs panda. Deserturile sunt la fel de apetisante și pe interior, cu arome ca macha, caramel și ciocolată și ingrediente locale, organice.

POMPOMPURIN CAFÉ, din cartierul Harajuku, se inspiră în toate aspectele din prietenul canin al lui Hello Kitty, Pompompurin. Aproape tot ce e în meniu, de la vita stroganoff la latte-ul cu bezele, poartă imaginea cățelului. Dar să nu credeți că e doar pentru cei mici: mulți clienți vin fără copii.

De ce să nu te joci cu mâncarea?

Aceste localuri din Tokyo servesc gustări numai bune de pus pe Instagram, animate și delicioase.

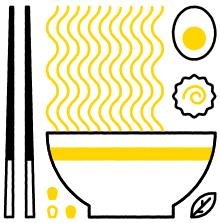
Text: Karen Yossman

KAWAII MONSTER CAFE (CAFENEA), TAMER KOSELI (ILUSTRAȚIE).

Mâncare cu suflet și fără cheltuială

Căutați adevăratul gust al orașului Tokyo? Încercați *B-kyu gurume*, gustări gourmet de categoria B.

Text: Rob Goss



CURRY CĂLDUROS

Moyan Curry, din Nishinjuku, oferă niveluri de iuțeală pe alese și un sos curry cu gust bogat, în care se pot adăuga brânză, creveți și pui, la doar 10 $. Mai mult, clienții pot citi la masă și colecția de manga a localului.

MONJAYAKI MINUNAT

Încercați *monjayaki,* diverse feluri pané cu varză, la **Kondo,** cel mai vechi restaurant cu *monjayaki* din Tsukishima. Meniul are peste 60 de opțiuni, inclusiv specialitatea casei, de 15 $: o combinație de brânză, icre de cod și orez.

RAMEN RENUMIT

Ramen-ul bine gătit (cum e de obicei la Tokyo) este un amestec de tăiței de grâu ușor elastici în supă de carne, cu felii de friptură de porc. Îl puteți sorbi în **Tsuta,** un local cu o stea Michelin, din cartierul nordic Sugamo.

Din 2017 Harper's BAZAAR România APARE LUNAR!

FOTO DE LA STÂNGA LA DREAPTA: SEPTEMBRIE 2007, IARNA 2007/2008, VARĂ 2008, SEPTEMBRIE 2008, OCTOMBRIE 2008, DECEMBRIE 2008, IUNIE 2009, SEPTEMBRIE/NOIEMBRIE 2009, DECEMBRIE 2009/FEBRUARIE 2010, IUNIE/AUGUST 2010, IULIE/AUGUST 2014, MAI/IUNIE 2014, NOE/DEC 2014/ MAR/APR 2014, MARTIE/APRILIE 2015, DECEMBRIE/FEBRUARIE 2012, MAI/IUNIE 2015, IULIE-AUGUST 2015

ORAȘE INTELIGENTE
AARHUS, DANEMARCA

Copenhaga acaparează atenția, dar Aarhus, un oraș danez mai puțin cunoscut, le dă călătorilor în țările nordice multe motive să se îndrepte spre vest.

Aarhus, aflat la aproximativ 160 km de Copenhaga, a fost declarat Capitala Europeană a Culturii în 2017 și, împreună cu regiunea centrală a Danemarcei, a primit titlul de Regiunea Europeană a Gastronomiei în 2017. Dacă îl vizitați acum, veți găsi un oraș în transformare, revigorat de noile piețe, linii de metrou ușor, biblioteci futuriste, hoteluri redecorate și restaurante care pun preț pe valoare – o alternativă la prețurile exorbitante din Copenhaga.

Dar Aarhus își pregătește reinventarea de câțiva ani. În 2009 a anunțat că, până în 2030, intenționează să își neutralizeze amprenta de carbon, iar până acum își respectă planul. Orașul a evaluat peste 70 de tehnologii noi pentru a afla care va avea cel mai mare impact asupra reducerii emisiilor de carbon.

Dar în primul rând, prezintă o varietate de posibilități de a-i cunoaște farmecul, fie el nou sau vechi.

—Adam H. Graham

O pasarelă de sticlă în culorile curcubeului, la Muzeul ARoSart

Restaurante

MÂNCARE PENTRU VIKINGI ȘI VIZITATORI

În august anul trecut, s-a deschis într-un fost depou de autobuze **Piața cu Mâncare Stradală din Aarhus**, în care 20 de vânzători oferă opțiuni ca sendvișul cald cu brânză *vesterhavsost* cu aromă de trufe, pachețele bao umplute cu vită și kimchi și tocănițe nigeriene picante. Restaurantul **Bryggeriet Sct. Clemens**, deschis pe locul atelierului unui pieptănar din vremea vikingilor, servește calcan cu sos de mere și fenicul, friptură maturată prin uscare și pilsner cu aromă de hamei. Aarhus are trei localuri cu stele Michelin, iar eco-bistroul **Pondus** a fost unul dintre cele două laureate ale premiului Bib Gourmand, pentru restaurante care servesc mâncare de calitate la prețuri rezonabile. Din meniul special al zilei: brânză de capră cu lămâie și nuci și supă de cod mătăsoasă.

Hoteluri

VEDERE LA MARE, CONFORT MODERN

Odihniți-vă pe o plajă liniștită de pe coasta nisipoasă a Iutlandei, la **Marselis Hotel**, înființat la jumătatea secolului al XX-lea, pe malul liniștitei Mări Kattegat. Pentru cei care preferă centrul există **hotelul Oasia**, aproape de Rådhusparken (Parcul Primăriei), ale cărui 65 de camere cu un design inovator sunt mobilate cu piese pe comandă de la producători danezi ca Montana și Kjærholm. **First Hotel Atlantic**, recent renovat, are vedere spre portul mereu activ și spre râul îndiguit care a dat numele orașului.

Din stânga sus: muzeul Moesgaard, Hotel Royal, turnul Salling și restaurantul Frederikshøj, cu proprietarul și head chef-ul Wassim Hallal.

DIN STÂNGA SUS: JULIAN BROAD (FEMEIE, LIFT), QUINTIN LAKE (TURN), JULIAN BROAD (RESTAURANT, CHEF), NG MAPS. PAGINA ALĂTURATĂ: QUINTIN LAKE.

Distracție

PARC DE DISTRACȚII ARHITECTURAL

Dokk1 este o bibliotecă heptagonală de pe un doc de la marginea portului, deschisă în 2015. Are spații multifuncționale, este cea mai mare bibliotecă publică din Scandinavia și găzduiește evenimente culturale de la demonstrații de imprimare 3D la adunări ale fanilor de tenis de masă. Exteriorul ascuțit al Muzeului de arheologie **Moesgaard** țâșnește din pământ ca o comoară arheologică. În galeriile lui se află Omul de Grauballe, o fosilă umană celebră, conservată de 2.000 de ani într-o mlaștină și descoperită în Danemarca în 1952, și panouri explicative despre vikingi, Epoca bronzului și Epoca fierului. Iar în 2017, **ARoS**, Muzeul de artă deja enorm al orașului va fi extins cu un dom deschis, proiectat de artistul american James Turrell.

Cumpărături

SUVENIRE CULTURALE ȘI CREATIVE

Den Gamle By este o reconstituire vie a unui târg vechi, care ilustrează mai multe perioade istorice din Danemarca. Casa Negustorilor din 1864 încă vinde cherestea și porțelanuri, iar lanțul de magazine Schous Sæbehus, înființat în anii 1920, oferă parfumuri și fulgi de săpun. Pentru modele unice de paravane, acoperitoare de ceainic și perne, vizitați **1+1 Textil**, care vinde obiecte artizanale daneze de avangardă.

RITMURILE VIENEI

Visul unei Nopți de Vară: **concertul Filarmonicii din Viena de la Palatul Schönbrunn.**

Anul aniversărilor în capitala mondială a muzicii clasice

Seară de seară, până la 10.000 de oameni savurează live muzică clasică în Viena. Opera de Stat, Musikverein, Konzerthaus, Casa Muzicii, Mozarthaus sunt doar câteva din bornele muzicale obligatorii în itinerarele majorității turiștilor. Dar muzica vieneză nu se găsește doar în săli de spectacole și la festivaluri – vă puteți bucura de ea și la café-concert, la numeroasele baluri, la tavernele Heuriger, la cumpăna dintre ani pe Ruta Anului Nou sau chiar și la Maratonul orașului.
Și anul acesta, parcă mai mult ca oricând, Viena dă tonul aniversărilor muzicale.

150 de ani pe frumoasa Dunăre albastră

Pe 15 februarie 1867 răsunau pentru prima oară acordurile valsului *Pe frumoasa Dunăre albastră*, de Johann Strauss. *Donauwalzer* a devenit imnul neoficial al Vienei, parte integrantă din orice bal vienez care se respectă, piesă de bază a Sărbătorilor de Anul Nou. Cei interesați de viața și opera Regelui Valsului îi pot vizita apartamentul din districtul 2 și Muzeul Strauss în districtul 9. Statuia aurită a lui Johann Strauss fiul, aflată în Stadtpark, este unul dintre cele mai fotografiate obiective ale orașului.
La celebrarea celei de-a 150-a aniversări a valsului, Muzeul Dinastiei Strauss prezintă o expoziție despre contextul istoric care a dus la compunerea celebrei melodii. În paralel, expoziția „Donau, so blau" de la Biblioteca Municipală Vieneză, în clădirea Primăriei, analizează istoria și impactul acestei compoziții unice.
A 150-a aniversare a valsului Pe frumoasa Dunăre albastră*, 16 feb. – 31 dec. 2017, Muzeul Dinastiei Johann Strauss, Müllnergasse 3, 1090 Viena, www.strauss-museum.at*

Filarmonica din Viena aniversează 175 de ani

Înființată în 1842 de compozitorul Otto Nicolai, Orchestra Filarmonicii din Viena e aclamată drept una dintre cele mai mari orchestre din lume – chiar cea mai bună, spun mulți. Mare parte dintre instrumentele interpreților sunt făcute special pentru ei; cel mai des se comandă clarinete, fagoturi și corni vienezi, cunoscuți ca un instrument dificil. Odată ce i se adaugă și sunetul inimitabil al coardelor vieneze, orchestra are o identitate unică, cu efect garantat la public. Orchestra Filarmonicii din Viena e ambasadoarea peisajului muzical al capitalei oriunde ar evolua, de la concerte în orașul de origine până la turnee internaționale și transmisiuni live, printre care *Concertul de Anul Nou* și *Concertul unei Nopți de Vară,* care are loc anual în fața Palatului Schönbrunn.
wienerphilharmoniker.at

TEXT: CĂTĂLIN GRUIA, FOTO: WIENTOURISMUS/ RICHARD SCHUSTER

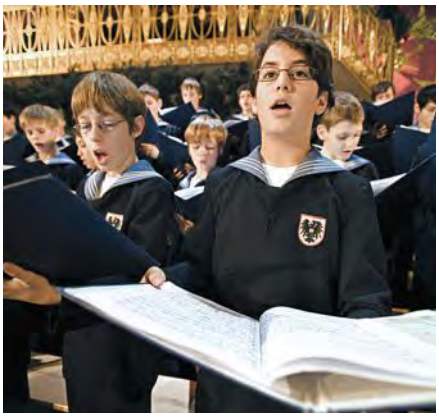
Exclusiv în Viena: 450 de baluri pe an, însumând 2.000 de ore de magie pe ringul de dans. 15.000 de concerte anual – de diverse genuri și mărimi.

Corul Vienez de Băieți – Sala MuTh împlinește 5 ani

Din septembrie până în iunie îl puteți asculta la slujba de duminică din capela Hofburg, iar din 2012 a apărut regulat pe scena sălii MuTh din Augarten. Aflată chiar alături de sediul corului din districtul 2, clădirea pentru „muzică și teatru” oferă o acustică excelentă pentru un public de maximum 400 de persoane. Membrii săi, de la grădiniță până la vârsta liceului (școala este deschisă și pentru fete), interpretează un program clasic cu câte puțin din toate, de la muzica lumii și pop până la operă pentru copii.
MuTh – Sala de concerte a Corului Vienez de Băieți, Am Augartenspitz 1, 1020 Viena, www.muth.at

mdw la cota 200

Înființată în 1817, Universitatea de Muzică și Arte ale Spectacolului din Viena (mdw) este una dintre cele mai mari și mai respectate universități de arte ale spectacolului, muzică, teatru și film. Distribuită în 24 de institute, cu peste 3.000 de studenți din Austria și restul lumii, oferă 107 programe de studiu. Printre cei mai cunoscuți absolvenți ai săi se numără Gustav Mahler, Friedrich Gulda, Zubin Mehta, Alfred Brendel, Claudio Abbado și Angelika Kirchschlager. Universitatea e în lumina reflectoarelor la mai multe evenimente din 2017, când își sărbătorește a 200-a aniversare.
Anton-von-Webern-Platz 1, 1030 Viena, https://www.mdw.ac.at



Corul Vienez de Băieți există, fără întrerupere, din anul 1498. Este cel mai vechi din lume.

Konzerthaus este doar una dintre cele circa 120 de scene dedicate muzicii și teatrului din Viena.

Știați că...?

În Viena au loc anual peste 15.000 de concerte de toate mărimile și genurile.

În niciun alt oraș al lumii nu au trăit atâția compozitori celebri: Mozart, Mahler, Haydn, Beethoven, familia Strauss, Schubert etc.

Concertul unei Nopți de Vară din Grădinile Schönbrunn atrage circa 100.000 de vizitatori.

Concertul de Anul Nou al Orchestrei Filarmonicii din Viena este urmărit de 50 de milioane de telespectatori din 90 de țări.

FOTO: WIENTOURISMUS/ RICHARD SCHUSTER (VIORI), WIENTOURISMUS/ PETER RIGAUD (BALUL OPEREI DIN VIENA), ÖSTERREICH WERBUNG/ LAMMERHUBER (CORUL VIENEZ DE BĂIEȚI), ÖSTERREICH WERBUNG/VIENNASLIDE („KONZERTHAUS”)

GHIDUL EXPLORATORULUI KILIMANJARO

Patru sfaturi la înălțime

În 2015, Wasfia Nazreen, tânără exploratoare Nat Geo, și-a încheiat planul de a urca în patru ani pe toate cele șapte vârfuri, cele mai înalte de pe fiecare continent. Kilimanjaro, din Tanzania, e unul dintre cele mai accesibile, fiindcă nu necesită aptitudini tehnice și nici antrenament. Încercați recomandările următoare pentru o ascensiune reușită pe Kilimanjaro.

—Alexandra E. Petri

1 Camera pregătită

Pe vreme rece, bateria telefonului va îngheța. Pregătiți un aparat foto mic, care să reziste la temperaturi scăzute (și încălziți o baterie de rezervă într-un buzunar interior) ca să nu ratați niciun răsărit bun de pus pe Instagram.

2 Bagaj obligatoriu

Bețele de drumeție vă vor ajuta să vă susțineți greutatea și sunt esențiale pentru coborârea de pe vârf fără să alunecați și să vă rostogoliți până jos. Folosiți tablete pentru purificarea apei pentru a vă hidrata cu apă proaspătă de pe drum.

3 Aerisire

Dacă dormiți cu fermoarul cortului puțin deschis, și în față și în spate, veți avea o ventilație mai bună, nivelul de oxigen din organism va fi ridicat și vă veți simți mai bine la trezire.

4 Nu vă grăbiți

Țineți minte mantra alpinistului: *„Pole, pole”,* sau „Încet, încet”, în swahili. „Muntele este indestructibil, viața noastră nu”, spune Nazreen. „Nu uitați niciodată că, dacă ați ajuns până în vârf, ați făcut doar jumătate de drum.”

Arbori uriași Dendrosenecio, pe drumul spre vârful Muntelui Kilimanjaro.

K. BOONNITROD/SHUTTERSTOCK

THINK *Smart*
LOOK *Amazing*

LUNAR LA PUNCTELE DE DIFUZARE A PRESEI.

www.marieclaire.ro

O revistă editată de BurdaInternational RO

Copacul din care se va confecționa o piesă tradițională vestimentară e studiat cu atenție înainte de a fi doborât.

Acasă la *OAMENII-FLORI* din Indonezia

ÎNSEMNĂRI DESPRE O LUME EVANESCENTĂ

TEXT ȘI FOTO: COSTAS DUMITRESCU

Oceanul era halucinant de liniștit, forma o oglindă perfectă în care se reflecta cerul albastru, cu vălătuci de nori albi-gri revărsați.

Aveam senzația că ambarcațiunea rapidă zboară prin cer, și nu pe mare. Asemănarea era perfectă, până și peștii zburători, speriați de navă, pluteau 70-80 m, ca niște creaturi ale văzduhului. Părăsisem Padangul cu o oră în urmă și mai aveam de parcurs încă vreo două până la destinația finală, Insula Siberut, parte a Insulelor Mentawai, Sumatra de Vest.

Awang, ghidul care ne însoțea, era scund și uscățiv, cu părul negru, în ciuda celor 60 de ani care păreau că nu îl împovărează deloc. Nu putea sta liniștit nici când mânca, povestea, gesticula și se mișca întruna. A lucrat contabil într-o bancă și a părăsit serviciul pentru că nu mai suportase să stea închis între patru pereți. E genul de om pe care îl cunosc bine, care e rapid sufocat de oraș, de betoane și forfotă, de haine semnate și uzanțe sociale. În anii din urmă a devenit cunoscut în zonă pentru că ducea turiști aventuroși în jungla ecuatorială. Știe limba indigenilor și ce anume trebuie să cari cu tine în pădure. În plus, gătește el, pentru a fi sigur că nu i se îmbolnăvesc turiștii.

Insula Siberut este mărginită în sud de un sat lungit pe 3-4 km, iar în rest, malurile sunt pline de vegetație.

Micul vas de viteză mergea în Insulele Mentawai de două ori pe săptămână, o dată dus și o dată întors, și Awang nu își permitea vreo greșeală care ar fi putut pune viața cuiva în pericol. Stăteam împreună pe puntea din spate a vasului și admiram în tăcere un grup de bărbați și femei cu trupuri atletice și piele bronzată. Tatuaje colorate le ornamentau diferite părți ale corpului, de la glezne până la urechi, fără să sfideze privitorul. Mare parte din ei erau brazilieni și câțiva australieni care mergeau în căutarea valurilor perfecte pentru surfing. Pe lângă excentricii surferi mai călătoreau și localnici, în căutarea unui modest profit obținut în urma comercializării la scară mică a nucilor de cocos.

DRUMUL PRIN HĂȚIȘURILE JUNGLEI

La prima oprire în Insula Siberut, am coborât pe un debarcader minuscul, ticsit de oameni cu bagaje și polițiști înarmați. Ghidul s-a dus la secția de poliție să ne înregistreze și să se asigure că aveam cu ce să ne deplasăm la bărcuța care urma să ne ducă prin junglă la destinație, o casă de bambus locuită de băștinași, în mijlocul junglei. Populația indigenă *mentawai* locuiește de milenii adâncimile junglei și a reușit, în ciuda eforturilor lui Suharto de omogenizare a populației indoneziene, să își păstreze tradițiile ancestrale. O parte din poporul florilor, așa cum sunt numiți, care locuia mai adânc în pădure, a reușit să își păstreze modul de viață, construindu-și *umas*-urile din bambus, mâncând *sago* și vânând maimuțe cu săgeți otrăvite.

Awang a revenit victorios în scurt timp, cățărat pe un soi de tuk-tuk local, un fel de motoretă cu remorcă în care ne-am înghesuit care cum am putut printre bagaje. După o scurtă plimbare printre cocotieri, arbori de cacao, bananieri și încă o mulțime de copaci exotici, am ajuns la locul de îmbarcare. Acolo ne aștepta o pirogă cioplită dintr-un singur buștean, cu care am plutit către interiorul junglei. Odată ce am părăsit satul, canalele îmi aduceau aminte de Delta Dunării, doar că vegetația era mai abundentă. Vremea era frumoasă și urma o plimbare de vreo 3 ore prin vegetația luxuriantă a pădurii ecuatoriale. Satisfacția s-a cam diminuat după două ore de stat cu genunchii la gură, de nu mai simțeam că am spate și picioare. Apoi, din senin, s-a dezlănțuit o ploaie prin care nu mai vedeai la 2 m în jur, noroc că era caldă și nu bătea vântul. Următoarea oră am parcurs-o într-o ploaie torențială care m-a pătruns până la piele, în ciuda pelerinei. În cele din urmă am

Îmbrăcați în straie tradiționale, *kerei* și soția sa, cu flori în păr, după obicei, întâmpină oaspeții.

remarcat un mic șopron din bambus pe malul stâng al apei, sub care stăteau ghemuiți doi aborigeni semi-goi care ne priveau dezinteresați și mai aruncau câte o nuia pe foc. Barcagiul a oprit în dreptul lor, a sărit cu lejeritate pe marginea mocirloasă și a legat piroga de un ciot ieșit din apă.

Locul de debarcare era abrupt și alunecos, primul contact cu solul junglei ecuatoriale. După câteva minute de încercări eșuate de a urca la mal, cei doi s-au urnit cu greu de lângă foc și au coborât să ne ajute să urcăm râpa cu tot cu bagajele pe care le-am luat cu noi în pădure. Acoperișul măsura aproximativ 2 m și abia încăpeam toți sub el. Pe un stâlp stătea rezemată o flintă veche cu țeavă de bronz. Numai la muzeu mai văzusem o asemenea piesă. Ploaia nu înceta, așa că am decis să învelim rucsacii în saci de plastic și să plecăm mai departe către locuința noastră pentru următoarele zile. Băștinașii nu se dezlipeau de macetă, *parang* era prelungirea naturală a mâinii. Își croiau drum prin junglă și o foloseau la majoritatea activităților zilnice, de la curățatul scoarței de copac până la spartul nucilor de cocos. Ne-au confecționat rapid niște toiege groase și lungi care s-au dovedit de un ajutor neprețuit prin noroiul gros și de adâncimi variate pe care trebuia să îl străbatem. Au mai făcut rapid două bretele din liane împletite pe care le-au folosit pentru a-și fixa în spate sacii de rafie plini cu proviziile aduse de noi. Printr-o ploaie diluviană am pornit printre copaci uriași și ierburi gigantice, scufundați în mâl până peste jumătatea gambei.

STĂPÂNII UMAS-ULUI

Locuința *umas* e un soi de longhouse înălțată pe piloni la 1,5-1,7 m deasupra solului, așa cum mai văzusem în multe locuri din Asia de Sud-Est. Este împărțită în trei încăperi. Prima, *kakareat*, găzduiește coșuri din nuiele împletite ce conțin pui de găină și e mărginită de bănci de lemn unde gazdele și cei care poposesc pe acolo stau de povești. Încăperea centrală, *tenganuma*, este locul în care se țin ceremoniile și ritualurile șamanice care pot dura mai multe zile, iar a treia e un fel de depozit pentru lemne de foc și alimente. În centrul casei se găsește osuarul, spațiu în care sunt expuse trofee de vânătoare. Pentru *mentawai*, orice creatură vie, plantă sau obiect emite vibrații în lume care se armonizează cu toate celelalte vibrații universale. De aceea vânătorii și pescarii mulțumesc animalelor sacrificate și le roagă să nu deranjeze armonia cu vibrația celorlalte suflete. Craniile maimuțelor și ale altor animale sălbatice sunt aranjate în așa fel încât să privească spre jungla din care au venit, iar craniile porcilor și ale altor animale domestice sunt îndreptate către interior, către inima casei...

Scândurile pe care calci nu sunt fixate și sunt mutate atunci când cineva vrea să scuipe sau să arunce resturi de mâncare porcilor de sub casă. La 30 m de casă era un mic canal, legat de construcție prin câțiva arbori subțiri prinși unul în continuarea celuilalt, cu mici crestături din 30-40 cm pe post de trepte. Apa era prea scăzută să ajungi cu barca până acolo, motiv pentru care

am venit prin junglă. Când apa era crescută ajungeai cu piroga până pe prispă. Ne-au întâmpinat un șaman bătrân, *kerei,* și soția sa. El era foarte slab, scheletic, tatuat pe tot corpul într-un fel pe care l-am revăzut, identic, la alți șamani *mentawai*. Era acoperit cu o bandă răsucită în jurul mijlocului, care îi acoperea organele genitale și se petrecea printre fese înapoi la brâu. Din dreptul bărbiei plecau două dungi paralele albastre până la umeri, apoi mai jos de pectorali, alte două linii formau un semicerc ca un fel de decolteu desenat pe piele. La umeri avea niște steluțe și pe gât o șopârlă gecko, iar picioarele erau vopsite cu dungi paralele, trasate la vreo 2 cm până jos la glezne. Toate desenele aveau încărcătură simbolică, dar se diferențiau ușor de la un individ la altul. Șamanul este vindecător și vrăjitor. Singur sau cu ajutorul spiritelor el poate vindeca sau îmblânzi boala, cunoaște jungla, animalele, plantele și mineralele. E și patriarhul clanului, cel care are grijă de nevoile oamenilor și care menține armonia în casă. Ea zâmbea întruna și părea obișnuită cu străinii. Era descoperită în partea de sus și purta pantaloni scurți, Nike, verde fosforescent, îndeajuns de mari cât să încap și eu în ei.

VECINII DIN PĂDURE

Următoarele ore le-am petrecut în interior, schimbându-ne hainele ude leoarcă și privind la ploaia care nu se mai oprea. În loc de ferestre erau niște spații goale, iar în față, în loc de ușă, o deschidere mare de vreo 3 m, neacoperită în niciun fel. Pe seară norii s-au spart și a ieșit soarele. Atmosfera s-a destins și sunetele junglei s-au făcut auzite. Ropotul apăsător al ploii a încetat și a făcut loc unui concert extraordinar de ciripituri, foșnet de frunze și clipocit de apă. Într-un copac, pe malul canalului, un băiețel și o fetiță de 5-6 ani culegeau niște fructe roșii, ceva între mere și piersici, apoi se scăldau în apa galbenă de mâl. Nu păreau să aibă nevoie de niciun fel de ajutor din partea adulților. Aveau o motricitate mult superioară copiilor de aceeași vârstă din zonele urbane. Se cățărau în copaci cu o agilitate și o viteză uimitoare. Am stat și i-am urmărit minute în șir gândindu-mă cum au putut să se dezvolte atât de rapid. Copiii sunt crescuți de mici în contact strâns cu adulții, ca să le copieze comportamentul și activitățile, ceea ce îi face să se dezvolte rapid. Cum școală nu există, micuții trebuie să deprindă rapid cunoștințele necesare supraviețuirii în junglă, iar toate învățăturile sunt transmise oral.

La asfințit au început să apară și alte fețe, femei și bărbați. Dintre toți, cel mai interesant mi s-a părut un bărbat în jur de 40 de ani, dar la ei e dificil de aproximat vârsta, mic de statură, cu un corp atletic, purtând în jurul brâului tradiționala fâșie confecționată din partea fibroasă de sub scoarța unui anume copac. Deși guvernul islamic a încercat să îi determine să își acopere pielea, goliciunea fiind văzută ca un semn al păcatului, locuitorii pădurii nu au renunțat la singura variantă logică de vestimentație. Pantalonii lungi se usucă greu, împiedică deplasarea și ascund eventualele lipitori, tricourile putrezesc și pot

Pe nesimțite, ustensilele moderne și-au făcut loc în bucătăria tradițională a oamenilor junglei.

da naștere diverselor boli de piele, iar încălțările se umplu cu noroi și îngreunează mersul și blochează contactul cu solul. Avea același tatuaj ca și bătrânul, deci era șaman la rândul său, dar l-am numit vânătorul din prima clipă, datorită fizicului extraordinar și a atitudinii mândre și permanent în gardă. Purta cu el un arc lung, aproape cât înălțimea sa, cu săgeți otrăvitoare, după cum aveam să aflu. Le-a așezat cu grijă într-un loc sub acoperiș, apoi s-a așezat pe dușumeaua rară prin care se vedeau porcii întorși din junglă. Atâtea animale la un loc, porci, găini, câteva pisici și un câine răpciugos degajau un miros greu de suportat și făceau o hărmălaie de zile mari. În cursul zilei nu văzusem atâtea animale și am întrebat de unde au apărut. Mi s-a explicat că dimineața, după ce le dă de mâncare niște *sago*, porcii și găinile pleacă în junglă și se întorc seara la cină. Gazda noastră avea un nepot de însurat și pentru a-i cumpăra nevastă îi trebuiau 20-30 de porci.

Noaptea a fost grea. Am dormit pe o salteluță subțirică de neopren direct pe scândurile tari, câinele se ascundea după mine să nu fie dat afară, iar cocoșii cântau întruna de parcă era dimineață. În cele din urmă, femeia casei a venit cu un bulgăre de pământ plin cu furnici, atârnat în capul unei nuiele lungi, și a gonit câinele, speriat de ce pățise probabil altădată cu furnicile nervoase. Focul ardea permanent în cele două vetre și lămpi cu gaz aruncau pâlpâiri fremătătoare pe pereții întunecați.

Copiii învață de foarte devreme deprinderile ce le vor fi de folos pentru a supraviețui în jungla ecuatorială.

Femei *mentawai* confecționează fuste din frunze de bananier despicate cu măiestrie din aproape în aproape.

CUM SĂ TRĂIEȘTI FĂRĂ BANI

A doua zi, la prima licărire de lumină toată casa era în picioare. Ploua mărunt și unul dintre copiii șamanului, bărbat de peste 30 de ani, fără tatuaje și îmbrăcat cu pantaloni de stofă, căpătați de prin sat, căra cu spinarea butuci de *sago* despicați în patru de la apă până la casă, unde îi arunca la porcii care guițau frenetic, îngesuiți în jurul omului. Noi am mâncat nelipsita omletă și am plecat cu bătrânul și vânătorul în junglă, să vedem cum se desfășoară o zi obișnuită. După vreo oră și jumătate de mers prin noroi pe alocuri până la genunchi, am ajuns într-o zonă cu vegetație puțin mai rară, unde au ochit un arbore destul de înalt și de vreo 10 cm în diametru. Vânătorul, după cum îl botezasem pe cel mai tânăr, s-a învârtit puțin în jurul lui, apoi brusc, din trei lovituri a retezat copacul înalt de 6-7 m. Cei doi s-au așezat pe vine, unul de o parte și celălalt de cealaltă parte și au trasat cu macetele niște dreptunghiuri lungi de 2 m în scorța copacului. Apoi, încet, au desprins coaja și au pus-o deoparte. Au îndepărtat scoarța păstrând stratul dintre corpul copacului și coajă, pe care l-au așezat pe un trunchi răsturnat. Unul lângă altul au început să izbească materialul obținut anterior până a devenit moale ca o țesătură. Uneltele folosite arătau ca niște bâte de cricket puțin mai scurte și erau confecționate dintr-un lemn extrem de greu și dur. Le foloseau, pe lângă macete, pentru vânătoare. Loveau animalul, în special porci mistreți, în zona șoldului pentru a-i sparge oasele și a-l împiedica să fugă. După ce au terminat operațiunea au împăturit cu grijă fâșiile confecționate și le-au așezat la brâu.

Am mers mai departe prin vegetația explozivă și aveam un sentiment ciudat, scufundat în noroi și fără să văd decât la câțiva metri în față. Auzeam foșnetele frunzelor și cântatul păsărilor din jur, dar nu vedeam nimic. A doua oprire a fost în zona cu arbori *sago*, arborele vieții, cum îl numesc ei. *Metroxylon sago* e unul dintre elementele centrale în cultura *mentawai*. Model pentru tatuaje, bază nutrițională și material de construcții, copacul e vital pentru supraviețuirea triburilor în junglă. Carnea albă a trunchiului, moale și spongioasă, hrănește animale și oameni deopotrivă. Măcinată, zdrobită și filtrată, devine o făină care, coaptă pe foc într-un băț de bambus ca un tub, se transformă într-un fel de pâine elastică și compactă. Câteva segmente din trunchiul gros de 40-50 cm erau răspândite pe jos și lăsate la fermentat. Bărbații scormoneau cu macetele și cu unghiile în trupul moale și miros puternic de fermentație ne asalta simțurile. Zeci de *tamaras*, larve mari și grase, se ascundeau în arborele putrezit. Pentru băștinași era o delicatesă de la care nu se puteau abține și au aruncat degrabă câteva vii pe gât. Mi-au oferit și mie, dar un nod din gât nu îmi dădea pace. Preț de 20-30 de minute au adunat larvele suculente într-o frunză lată de bananier împăturită. Drumul de întoarcere a fost prilej

Căzut pe gânduri, tânărul șaman urmărește în liniște, din interiorul *umas*-ului, ploaia apăsătoare.

În mod tradițional, pescuitul în apele râurilor mici este îndeletnicirea femeilor în cultura oamenilor-flori.

Vânătorul și șamanul bătrân lovesc cu bâtele de lemn materialul fibros din care se confecționează veșmintele (deasupra). Una dintre delicatesele bucătăriei locale o reprezintă larvele uriașe, *tamaras*, ce se găsesc în corpul putrezit al copacilor *sago* (stânga).

Arborele de *sago* este sigilat cu prăjini rezistente și lungi pentru a nu fi consumat de porcii liberi din pădure (stânga). Cultura oamenilor-flori este pe cale de dispariție. Viața modernă se insinuează pas cu pas la marginea junglei cândva impenetrabile (deasupra).

de reflecție asupra vieții în altă formă decât cea cunoscută nouă.

Totul e diferit aici, indigenii știu că jungla e sursa de viață pentru ei și o respectă. Niciodată nu rănesc un arbore fără temei, nu taie o crenguță care le stă în cale și nu se împotrivesc naturii, sunt una cu ea...

Acasă, femeile cu dinți piliți pescuiseră câțiva peștișori de un deget și o duzină de creveți microscopici. *Kerei* a împărțit ordine și s-a apucat de preparat *omai*, celebra otravă cu care își pregătesc săgețile. Pentru a supraviețui în junglă, pentru apărare și vânătoare se bazează pe această armă. Neurotoxina poate doborî un mistreț în câteva minute prin paralizia mușchilor respiratori. Șamanul singur e responsabil pentru producerea *omai* și respectă ritualuri precise, interzise femeilor și copiilor. Pentru a crea fatala mixtură, *kerei* caută în pădure coajă și frunze de *raggi*, rădăcini de *laingi* și *treba* și rămurele de *urat*, cunoscută ca planta peștelui-otrăvitor. Plantele sunt tăiate și mărunțite într-o ordine precisă, apoi sunt zdrobite într-o presă de lemn. Zeama neagră rezultată e colectată într-o nucă de cocos, apoi șamanul unge vârfurile săgeților cu o pensulă micuță. Otrava e atât de puternică, încât și după ce este trecută prin foc își păstrează toxicitatea.

CALEA SPRE VIITOR

Mica societate a oamenilor-flori este pe calea spre extincție. De la asaltul misiunilor evanghelice din prima parte a secolului al XX-lea până la eforturile sălbatice de asimilare ale lui Suharto din anii 1970, băștinașii nu au încetat să își apere identitatea. În timp ce unii au fost închiși în orașele de beton ale guvernului și obligați să se închine la Allah sau Fecioarei Maria, să își acopere sau să își șteargă tatuajele sălbatice, alții mai rebeli au intrat mai adânc în pădure și au continuat să își înalțe *umas*-urile departe de controlul indonezian. Astăzi, deși presiunea politică și religioasă s-a diminuat considerabil, cultura Mentawai continuă să se stingă. Tinerii întorc spatele practicilor ancestrale și refuză ritualul dureros al tatuajului, mănâncă orez în loc de *sago* și privesc orizontul oceanului. Cei mai îndrăzneți părăsesc insula să devină bucătari în pensiuni turistice. Turismul nu ajută. Deși insula rămâne destul de bine conservată și departe de rutele turistice obișnuite, în ultimii ani atrage tot mai mulți aventurieri dornici de contactul cu vestigiile vieții sălbatice la periferia lumii noastre globalizate. *Kerei*, mândri șamani odată, au fost transformați în produse de marketing de agențiile de turism dornice să își diferențieze produsele de alte mii de concurenți năvalnici.

În ciuda schimbărilor inevitabile și zdrobitoare, câteva grupuri de *mentawai* continuă să perpetueze modul de viață pe care l-au moștenit de la străbuni. Recoltează *sago*, culeg și vânează zilnic pentru hrană. Cântă și dansează, purtând flori de hibiscus în păr și la urechi, pentru a păstra armonia lumii și a spiritelor care o populează.

Turlele catedralei Sagrada Família, creată de Gaudí, se ridică din mozaicul aerian al Barcelonei.

BRAVA

BARCE

LONA

JOCUL EVADĂRII

Un sprint „loco” prin capitala catalană: 72 de ore de tapas, rumba și magie Gaudí.

TEXT: MICKEY RAPKIN
FOTO: DINA LITOVSKY

Bon día!

9:43 a.m. De-abia am venit de la aeroport și mă îndrept spre El Raval, cartier odinioară dubios, care trece printr-o renaștere culturală, și spre Nomad, cea mai bună din noile mini-cafenele ale Barcelonei. El Raval este plin de opere de artă stradală cu puternic mesaj politic; aici, în capitala Cataloniei, secesiunea este o temă constantă. Mă iau după localnici și îmi încarc bateriile cu o *café amb llet,* cum se numește în catalană cafeaua cu lapte. *Cómo se dice Brexit?*

PRÂNZ

Păhărelul de la amiază

Barcelonezii încep prânzul cu un *aperitivo* local, vermut dulce, de mai bine de un secol. Ritualul are chiar și propoziția lui consacrată: *Fem vermut* – „Hai să bem un vermut". Dar să nu vă așteptați la ceva gen vișinata bunicii. La Morro Fi, un bar dintr-un fost garaj, vermutul casei e dulce, dar nu înecăcios, și merge perfect cu măslinele picante. Apoi, faceți o escală de modă veche la Quimet & Quimet, un local de tapas minuscul din cartierul Poble Sec. Când întreb echipa mamă-fiică de la tejghea ce îl face așa de popular, fiica răspunde cu un calm de nezdruncinat: *„Nosotras."* Noi. S-ar putea să aibă o contribuție și canapé-urile delicioase cu sardine.

2:15 p.m.

Complex divin

La nord veți vedea turlele de la Sagrada Família a lui Gaudí, o capcană pentru turiști, care, spre deosebire de majoritatea, își depășește chiar și faima. Clădirea, o impunătoare simfonie neterminată, are garguie supra-realiste ce te privesc din turnulețele până la cer. Construcția a început în 1882, dar turla centrală este încă în lucru. Ca la multe lucruri din Spania, ritmul de lucru e relaxat. Un afiș marchează progresul. „Obiectiv: 2026." Facem pariu? Sau nu. Biserica e amețitor de frumoasă și așa, cu vitralii nesfârșite și un spațiu vast susținut de bolțile parabolice ale lui Gaudí. Ca să nu mai vorbim despre lumina difuză – condiții ideale ca să faceți un selfie. Nu fiți timizi. Spuneți-i „filtru divin". (Pont: Dacă cumpărați biletele online, vă puteți alege ora vizitei.)

PRIMELE PAGINI: DMITRY MOISEENKO/AIRPANO LLC. CORP DE LITERĂ ȘI ILUSTRAȚII: KEVIN CANTRELL. NG MAPS. DATE CARTOGRAFICE: © OPEN STREETMAP CONTRIBUTORS, DISPONIBILĂ SUB LICENȚA OPEN DATABASE: WWW.OPENSTREETMAP.ORG/COPYRIGHT

Iluminare sacră: Razele se revarsă prin vitralii în interiorul spațios al catedralei.

Vintage în vogă

4:20 p.m. Dați-vă check-in la Casa Bonay, un hotel unde vechiul e nou, din Dreta de l'Eixample, un cartier odinioară liniștit, dar acum efervescent. Bonay e amestecul perfect de improvizație și succes sigur. Clădirea din 1869 a fost renovată în 2015 de firma de design Studio Tack din Brooklyn, dar sufletul i-a rămas intact, ca și podelele cu gresie mozaicată. În hol se află o mini-librărie (observați edițiile vintage ale romanelor lui Aldous Huxley) și se servește cafea de la hipsterescul Satan's Coffee Corner. Încerc să trag un pui de somn, dar nu reușesc, așa că urc la barul de pe acoperiș să beau o bere locală, Estrella Damm. Adică da, mai merge una.

8:12 p.m.

Născut pentru mâncare

În 20 de minute de mers lejer ajungeți la Cal Pep, un local cu tapas cuibărit pe străduțele înguste ale cartierului istoric Born, unde se află catedrala gotică din secolul al XIV-lea Santa Maria del Mar. Cal Pep are doar 21 de taburete și e atât de bine luminat, că s-ar putea face operații pe tejghea. Spuneți-i chelnerului cât vreți să cheltuiți și admirați cum se perindă farfuriile. Scoicile navajas sunt gătite perfect.

11:17 p.m.

Secret bine păzit

La câțiva pași de Cal Pep se află Paradiso, care servește sendvișuri. Intrați și ignorați-i pe cei doi care fac sendvișuri; în stânga lor e o ușă mare, de cameră frigorifică. În spatele ei se află cel mai nou templu al finețurilor alcoolice din Barcelona, în care baristas prepară cocktailuri ca Great Gatsby – un amestec de *amaro* și whisky servit sub o cupolă de sticlă în care se suflă un nor de fum. Înfiorător de bun.

Fructe de mare proaspete pe o paella. Un cuplu fură un *beso* în vechiul Barri Gòtic.

CARRER
AMPLE

O zi haihui

8:30 a.m. Iau microbuzul spre abația Santa Maria de Montserrat, un sanctuar din secolul al XI-lea cuibărit în coasta lanțului muntos Montserrat, la 56 km nord-vest de Barcelona, unde se spune că ar fi fost ascuns Sfântul Graal. În prezent, Montserrat e mai cunoscută pentru aparițiile OZN-urilor. Serios. Amatorii se adună pe data de 11 a fiecărei luni să-l vadă pe E.T. (YouTube-ul e plin de clipuri cu presupuse activități extraterestre.) Când îl rog pe Oscar Bardaji, directorul de presă al abației, care conduce și postul de radio, să-mi vorbească despre fenomenele extraterestre, îmi explică cu oarecare greutate. Spaniola mea e mediocră, dar sunt destul de sigur că a spus: „În ziua de după ce se vede un OZN aici, întotdeauna găsim multe doze de bere goale”.

Pelerinii veniți la abația Montserrat ating o statuie a apărătoarei Cataloniei, Madona Neagră.

10:12 a.m.

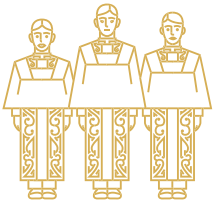
Înălțimi ambițioase

Deasupra abației se înalță Sant Jeroni, un vârf de peste 6.400 m, presărat cu formațiuni stâncoase unduitoare care și-au atras diverse porecle (Elefantul, Burta Episcopului) și au inspirat operele celebre ale lui Gaudí. Iau funicularul până sus, unde ghidul Ricard Fernández ne spune că odinioară munții erau locuiți de sihaștri – până când s-au certat cu călugării de la abație, se zice. Se pare că în istorie există mereu un strop de telenovelă.

1 p.m.

Vocea Cataloniei

Mă scobor la abație la timp ca să ascult Escolania de Montserrat, celebrul cor de 50 de băieți care trăiesc și studiază aici și cântă pentru public de luni până vineri, la 1 p.m., în robe care amintesc de Harry Potter. Ascult emoționantul *El Virolai*, imn închinat Fecioarei de la Montserrat, ale cărui tonuri se răsfrâng din bolțile de deasupra. În Dumnezeu nu știu dacă cred. Dar acum sigur cred în armonie.



2:11 p.m.

Maria, Maria

Stau la coadă să văd cea mai celebră rezidentă a abației, o statuie a Fecioarei de la Montserrat, sau Madona Neagră. A fost vopsită în negru la un moment dat și nu i s-au mai redat culorile originale. Se așteaptă cel puțin o oră, așa că încep să mă răzgândesc. Până mă apropii de destinație și văd o femeie în vârstă cum sărută panoul de sticlă din fața statuii. Pe față îi curg lacrimi adevărate. Sunt un cinic, dar cine sunt eu să o judec? Nu știu ce a adus-o aici.

Carmela, un cap supradimensionat, de Jaume Plensa, stă în fața Palau de la Música Catalana.

Aur curat

6:30 p.m. Catalonia e o Mecca a gastronomiei moleculare, mulțumită, în parte, lui *chef* Ferran Adrià. Celebrul său elBulli s-a închis în 2011, dar creatorul, împreună cu fratele lui, Albert, au un succes nebun la Tickets, un bar de tapas cu 90 de locuri aproape de Plaça d'Espanya. E aproape imposibil să găsești un loc acolo; rezervarea mea, la 6:30, se numește „prânz" în Spania. Dar nu mă plâng. Cum să mă plâng, când distracția începe cu o „măslină lichidă" care îmi explodează în gură, urmată de un *nigiri* interpretat trăsnit – vânătă afumată pe pat de bezea. Desertul? Un lichi așezat pe un trandafir, servit într-o încăpere parcă decorată de Willy Wonka. Veniți, mâncați și admirați.

9 p.m.

4 Guitars

Cu stomacul plin, mă îndrept spre Palau de la Música Catalana, o sală de concerte și capodoperă Art Nouveau veche de un secol, unde Barcelona 4 Guitars (doi bărbați și două femei) cântă Ceaikovski la chitare spaniole. Repertoriul e încântător, dar adevărata atracție e clădirea – scară uriașă de marmură, luminator enorm cu vitralii pe plafon. Absorbiți totul. Apoi închideți ochii și ascultați.

MIEZUL NOPȚII

Oaza

Beau un păhărel înainte de culcare la Dry Martini. Băuturile sunt amestecate într-o cameră perfect decorată – lambriuri nesfârșite de lemn, cu o balustradă de alamă pe post de accent. Savurez cel mai bun cocktail Manhattan din câte am băut, apoi trec în lounge-ul barului – un depozit încăpător transformat în steakhouse de lux. Cine a spus că Barca nu are secrete?

În abația Montserrat, cuibărită în coasta muntelui de la 1025, se spune că ar fi fost ascuns Sfântul Graal.

Jambonomie locală

10:30 a.m. Mahmur, mă târăsc la un curs de gastronomie în La Boqueria, cea mai mare piață din Barcelona. Alvaro Brun, *chef* la BCN Kitchen – un *„espacio gastronómico”* ce oferă cursuri de gătit – scoate grupul de 10 persoane la cumpărături, pentru ingrediente, prin hala enormă, ce datează cică din 1217. Rândurile nesfârșite sunt pline de brânză, legume și *carnicerías* pline de carne. Brun ne învață să deosebim un *jamón ibérico* de un *jamón serrano*. „Jamón ibérico e de forma unui picior frumos de femeie pe tocuri.” Serrano e scurt și îndesat. Îl urmăm pe Brun în bucătăria de la etajul trei al pieței, unde vom învăța să facem *gazpacho*, o omletă spaniolă și *crema catalana,* varianta spaniolă a cremei de zahăr ars. Mie *gazpacho*-ul îmi iese fad; am tocat vreo 50 de roșii, dar am uitat ceapa. Dar desertul e delicios. Chiar dacă m-a cam furat entuziasmul la flambat și l-am ars.

1:12 p.m.

Parada capodoperelor

Museu Picasso, care funcționează în cinci palate medievale adiacente, conține peste 4.000 de opere. Nu rataţi seria *Las Meninas*, inspirată de capodopera din 1656 a lui Velázquez. Picasso era atât de obsedat de *Las Meninas*, încât a pictat 58 de tablouri ca să și-o scoată din cap.

6:30 p.m.

Sus pânzele!

Am rezervat o plimbare la apus cu Classic Sail. Bine, poate este super-turistic, dar n-am de gând să ratez o ieșire pe apa de cristal albastru a Mediteranei. Întindem pânzele, alunecăm pe valuri – și, dintr-o dată, în spatele nostru se ridică orizontul Barcelonei.

10:14 p.m.

Rumba, esența vieții

Dau peste Gipsy Lou, un „bar cooltural” înghesuit pe Carrer de Ferlandina nr. 55, în Raval, unde cântă De La Carmela, un duo interpretă-cantautor (stânga) de *rumba catalana,* un amestec de muzică stradală țigănească, flamenco și catalană care s-a născut, din câte se spune, la doar câteva străzi depărtare, în anii ’50. Interpreta, Queralt Lahoz, poartă o rochie neagră simplă, iar părul negru ondulat i se revarsă pe umeri. Cântă *Nada dura para siempre* (Nimic nu durează la nesfârșit). Știu ce vrea să spună; în șapte ore iau avionul spre casă. *Adios, bella,* murmur. Deși îmi doresc ca seara asta să dureze la nesfârșit.

Ce-i mai bun în Barcelona

UNDE DORMIM

Hotel Colón Barcelona Fanii artistului catalan Joan Miró îi vor simți spiritul aici; barcelonezul a locuit în hotel în anii 1960 și 1970. Alți oaspeți notabili – atrași de camerele cu stil individual, localizarea excelentă aproape de catedrală și terasa de pe acoperiș – au fost Ernest Hemingway, Sophia Loren și Jean-Paul Sartre. De la 130 $. *colonhotelbarcelona.com*

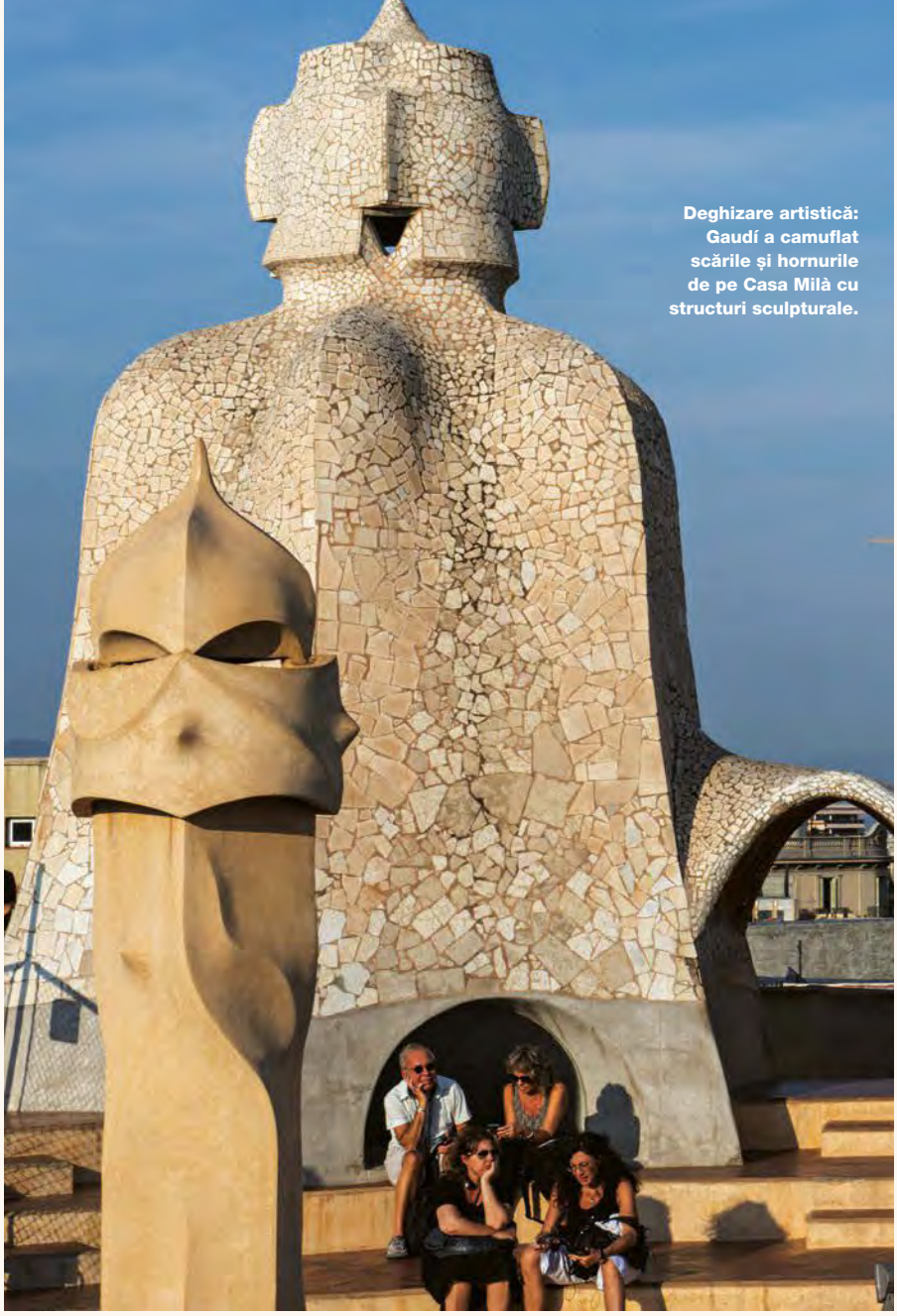
Barceló Raval Clădirea impresionantă a hotelului, cu turnul cilindric din sticlă și decorul contemporan premiat, se află la câțiva pași de Muzeul de Artă Contemporană și celebra piață Boqueria. Nu uitați să admirați priveliștea de la etajul 11. De la 98 $. *barcelo.com*

Hotel Constanza Nuanțele de bej și de cafeniu ca pielea tăbăcită dau o senzație de liniște în hotelul modern, aflat într-o clădire din secolul al XVIII-lea, la șapte străzi de Casa Batlló a lui Gaudí și la nouă străzi de Casa Milà. Terasa de pe acoperiș, populată de canapele albe și umbrele de soare, dă spre popularul cartier Eixample. De la 90 $. *hotelconstanza.com*

CE VEDEM

Fundația Joan Miró Dați-vă frâu liber imaginației când vedeți cele peste 250 de picturi și 150 de sculpturi ale unuia dintre cei mai celebri fii ai Barcelonei și îi urmăriți tranziția de la cubism la suprarealism. Printre cele mai celebre sunt *Luceafărul unduitor* și *Siluete și câine în fața soarelui*, cu coarnele lor colorate. *fmirobcn.org*

Sant Pau Spitalele vi se par neinteresante? Vizitați acest sit din Patrimoniul Mondial, o bijuterie Art Nouveau creată pe la începutul secolului al XX-lea de arhitectul catalan Lluís Domènech i Montaner (care a proiectat și Palau de la Música Catalana) ca model pentru un nou tip de spital. Pavilioanele, gândite ca un „oraș-grădină" pentru pacienți (în prezent, centru cultural) sunt unite de tuneluri și decorate cu opere de artă, vitralii și, firește, grădini. *santpaubarcelona.org*



Deghizare artistică: Gaudí a camuflat scările și hornurile de pe Casa Milà cu structuri sculpturale.

Más Gaudí!

La Primul Război Mondial, catalanii bogați au făcut avere vânzând uniforme ambelor tabere și au început o cursă a înarmărilor proprie, angajând arhitecți costisitori pentru noi locuințe. Câțiva l-au ales pe Gaudí, care a creat extraordinarele Casa Batlló și Casa Milà. Fațada scheletică a Casei Batlló i-a atras în curând porecla de „casa oaselor"; tavanul din sufragerie imită, se spune, un sân de femeie. Casa Milà se distinge prin exteriorul unduitor și acoperișul cu hornuri sculpturale izbitoare. În 2017 se va deschide pentru public una dintre primele case proiectate de Gaudí, Casa Vicens.

Muzeul Național de Artă Catalană Galeriile clădirii cu cupolă adăpostesc secole de artă catalană, de la fresce romanice la monede și mobilă. *museunacional.cat*

ZBURĂTOARE URBANE

E o plăcere să mergi cu metroul barcelonez, rapid și ușor de folosit, dar sub pământ nu veți putea vedea cei mai surprinzători locuitori ai orașului: șapte specii de papagali care se simt ca acasă în parcurile înverzite ale orașului.

APIVITA

natural eficient holistic

SUNCARE

ÎNTOARCE-ȚI FAȚA CĂTRE SOARE
fără riduri, fără pete, fără sebum

Cu inovația globală 3D PRO-ALGAE®
Tinerețea pielii este perfect protejată

După 6 ani de cercetare, APIVITA relansează gama SUNCARE – o nouă linie de solare cu produse specializate, eficiente și holistice, ce acționează în cel mai natural mod posibil.

Pentru prima dată, o gamă solară îmbină utilizarea microalgelor mediteraneene cu extractul de propolis patentat – o inovație globală numită 3D PRO-ALGAE®, ce oferă o excelentă protecție solară și protecție foto-îmbătrânire, dar totodată are și acțiune specializată împotriva ridurilor, a petelor cauzate de soare sau a excesului de sebum.

Produsele Apivita se găsesc în farmaciile Sensiblu selecționate și în magazinul Apivita din Băneasa Shopping City Mall. Detalii pe www.sensiblu.com/apivita și www.facebook.com/Apivita.Ro

SENSIblu

SOARE NISIP SPLENDOARE

Perfecțiune la granița dintre uscat și apă

Dacă întrebați marii amatori de plajă care e peticul lor preferat de nisip scăldat de valuri, răspunsurile vor fi schimbătoare ca marea. Din fericire, planeta e acoperită de oceane, mări și lacuri, deci se găsesc plaje chiar și pentru cei mai mofturoși. De la semiluni perlate presărate cu scoici la golfuri de turcoaz unde mișună pești în toate culorile curcubeului, niciuna nu e ca alta. Iată, totuși, câteva dintre cele mai bune.

Text: Kimberley Lovato

Anse Source d'Argent, cu bolovanii ei ușor de recunoscut, erodați de apă, contribuie la reputația Insulelor Seychelles, din Oceanul Indian, de destinație de vis pentru iubitorii de plaje.

Singurătate pentru suflet

Acolo unde deconectarea de la griji și conectarea la spiritul local fac parte și din călătorie, și din destinație.

AITUTAKI, INSULELE COOK

One Foot Island

Aici, atmosfera de paradis al naufragiaților e atât de palpabilă, încât a atras emisiunea de mare succes *Survivor* în atolul cu 15 insule. Taouae-tai, sau „o urmă de picior", în dialectul maori local, e la o aruncătură de băț peste laguna translucidă și are un țărm mărginit de cocotieri pe care îl puteți parcurge în 15 minute – dar nu vă grăbiți și nu uitați să vă adăugați la pașaport ștampila în formă de talpă de la poșta deschisă într-o colibă.

INSULELE BRUNSWICK, CAROLINA DE NORD

Sunset

La capătul vestic al acestei plaje izolate, la aproape 2 km de punctul de acces, se află o căsuță poștală solitară, instalată de un localnic, Frank Nesmith, în anii 1970 și aprovizionată constant cu caiete care îi invită pe vizitatori să își noteze gândurile, visurile, dorințele și orice altceva le încălzește sufletul.

KOH RONG, CAMBODGIA

Lazy

Dacă apele cristaline, colibele cu acoperiș de stuf și plajele cu nisip mătăsos nu vă conving să săriți într-o barcă de lemn în Sihanoukville și să faceți expediția de 25 de ore spre Golful Thailandei, asumați-vă numele plajei, „Leneșa", și veniți să rătăciți prin junglă, să dormitați în leagăne pe verandă și să lăsați viața să se scurgă cu încetineală de melc.

Unde ești, Robinson Crusoe? Înotătorii cu snorkel explorează împrejurimile minusculei One Foot Island din Pacificul de Sud.

Accesul vizitatorilor pe Playa del Amor din Mexic, o plajă ascunsă, înconjurată de un cerc stâncos, este limitat din motive de conservare.

Minuni geologice

Acolo unde stâncile, nisipul și apa își unesc forțele pentru a ne uimi.

INSULELE MARIETAS, MEXIC

Playa del Amor

Doar înotând printr-o deschizătură aproape invizibilă din larg veți descoperi „plaja ascunsă”, cum îi spun localnicii, înconjurată de un inel impresionant de stâncă – un luminator prin care se văd soarele și cerul. Pe „Plaja Iubirii” nu pot merge decât șase vizitatori odată, prin agenții de turism acreditate, ca Punta Mita Adventures.

RIBADEO, SPANIA

Playa de las Catedrales

Căutați biserici cum n-ați mai văzut? Mergeți la Ribadeo, pe coasta Galiciei, în nord-vestul Spaniei, unde nisipul e presărat cu bolți de piatră sculptate de valuri, înalte de peste 30 m, ca arcurile butante ale catedralelor gotice. Vă puteți plimba printre ele la reflux, dar atenție: când apele din Golful Biscaya se întorc, plaja e acoperită repede de valuri.

LA DIGUE, SEYCHELLES

Anse Source d’Argent

Cu bolovanii uriași pătați de soare, apele calme de turcoaz, nisipul alb ca zăpada și verdeața palmierilor și a junglei, plaja aceasta din Oceanul Indian pare creată de un scenograf de la Hollywood. Nu e de mirare că mulți o consideră cea mai fotografiată plajă din lume.

CU MARE, CU SOARE, GARANTAT CUCERITOARE

La vânătoare de scoici

Țărmurile acestea îl fac să iasă din cochilie și pe cel mai pretențios colecționar.

INSULA SANIBEL, FLORIDA

Bowman

Vânătorii de scoici stau aplecați într-o poziție numită „plecăciunea Sanibel" în căutare de cochilii de melc, coquinas, stele de mare și zeci de alte varietăți care vin aici aduse de curenții Golfului Mexic. Aprovizionați-vă cu pălării, găleți și cremă de protecție solară la Bailey's General Store, magazinul preferat al insulei.

SHARK BAY, AUSTRALIA DE VEST

Shell

Pe marginea continentului, plaja aceasta, parte din situl Shark Bay inclus în Patrimoniul Mondial UNESCO, e acoperită de un strat de până la 9 m de scoici albe care se întind pe kilometri întregi. Nu luați cu voi altceva decât fotografiile. Opriți-vă la restaurantul Old Pearler, construit numai din scoici.

ANGLIA

Lyme Regis

Paleontologii amatori și vânătorii de scoici adoră amoniții spiralați și rămășițele fosile ale creaturilor marine de acum 180 de milioane de ani, prinse în roca și nisipul de pe coasta jurasică a Angliei. Muzeul Lyme Regis organizează tururi ghidate pentru observarea fosilelor, iar festivalul anual al fosilelor, din mai, celebrează științele Pământului.

Companioni canini

Pe aceste trei plaje primitoare, e mereu așa o vreme ... încât nici un câine nu te înduri să dai afară.

OREGON

Cannon

Azorel este bine-venit pe mai toată lungimea de aproape 650 de kilometri a plajelor publice din Oregon, inclusiv pe panglica aceasta lată de nisip tasat, pe care puteți admira și stânca Haystack, vizibilă în larg. În fiecare octombrie, în fața Surfsand Resort se desfășoară un show canin.

OLANDA

Noordwijk

Dincolo de lanurile de lalele din sudul Olandei, între Amsterdam și Haga, orașul litoral Noordwijk are o plajă canină separată, pentru alergături pe pofta inimii la Marea Nordului. Are rute de drumeție pentru om și cel mai bun prieten al lui și restaurante și hoteluri primitoare cu câinii, printre care Take2 Beach & Bungalows, aproape de intrarea pe plaja câinilor.

Degete colorate

Uitați nisipurile albe: lăsați-vă amprenta pe culoarea locală.

ZAMBOANGA, FILIPINE

Pink, Insula Great Santa Cruz

Nu că i-ar lipsi plajele superbe, dar Filipine are și una cu nisip roz. Culoarea vine de la miliardele de bucățele de coral roșu din fiecare mână de nisip. Numărul de vizitatori este limitat și accesul se face doar cu rezervare prin oficiul de turism din Zamboanga.

HAWAII

Papakōlea

Golfulețul își datorează farmecul verzui unui cristal minuscul numit olivină, din stâncile înconjurătoare, parte din conul de zgură Puu Mahana, vechi de 49.000 de ani. Până la el vă așteaptă un drum greu de 3 km, dar nu merită efortul ca să vă lăsați amprenta pe una dintre puținele plaje cu nisip verde din lume?

ISLANDA

Reynisfjarah

În zilele însorite de pe coasta de sud a Islandei, nisipul negru ca tușul de pe Reynisfjara și formațiunile stâncoase ca niște piloni de bazalt sunt uluitoare. Dar nu vă lăsați furați de peisaj: „Valurile puternice te pot doborî la pământ", spune Katie Hammel, care a lucrat la TripCreator, agenție de turism din Islanda.

Cu snorkelul

Nu aveți nevoie de barcă. De pe plajă, intrați în propriul acvariu.

SOUTH WATER CAYE, BELIZE

Pelican

„E singurul loc din Belize unde se poate înota în siguranță până la recif în câteva minute și se poate explora Rezervația South Water Caye, plină de corali multicolori, pești-înger, țestoase-de-mare, în mai puțin de 6 m sub apă", spune Lebawit Lily Girma, autoare de ghiduri.

MAURITIUS

Blue Bay

Intrați în Oceanul Indian la capătul vestic al plajei publice și vă veți pomeni printre pești-papagal și alte forme de viață în culori vii, care trăiesc în cele peste 353 de hectare ale Parcului Marin Blue Bay. Puteți ajunge acolo înot și din Shandrani Beachcomber Resort and Spa, și din Blue Lagoon Beach Hotel.

CURAÇAO

Cas Abao

Înconjurat de inele de recife, Curaçao ascunde un tărâm magic subacvatic al Caraibilor, iar Cas Abao e una dintre puținele plaje nisipoase de pe insula aridă, cu un bar și un magazin pentru închiriat echipament de snorkeling. Golful cristalin, puțin adânc, mișună de evantaie-de-mare, pești tropicali, bureți de mare, țestoase-de-mare și nu numai.

Expediție pe dune

Nisipurile mereu schimbătoare formează zilnic un peisaj nou.

SLEEPING BEAR DUNES, MICHIGAN

Sleeping Bear Point

Apa dulce și limpede și stâncile de peste 180 de metri vă permit să înotați cu ochii deschiși și să vedeți departe peste Lacul Michigan. Faceți plimbări de la fosta Secție a Pazei de Coastă de la Sleeping Bear Point, acum muzeu maritim, sau pe ruta Sleeping Bear Point, peste dune joase, până la mare. În depărtare veți vedea insulele North Manitou și South Manitou, locuri excelente de drumeții și camping.

ARBUS, SARDINIA

Piscinas

Sculptate de neastâmpăratul mistral și înfrumusețate de tufe de ienupăr și măslini, dunele Piscinas pictează un peisaj mereu schimbător pe Costa Verde din sud-vestul Sardiniei. Hotel Le Dune Piscinas, fost depozit minier, se ridică pe malul Mării Mediterane, cu ferestre largi și locuri de stat la umbră și admirat tabloul mereu altfel al cerului, nisipului și valurilor.

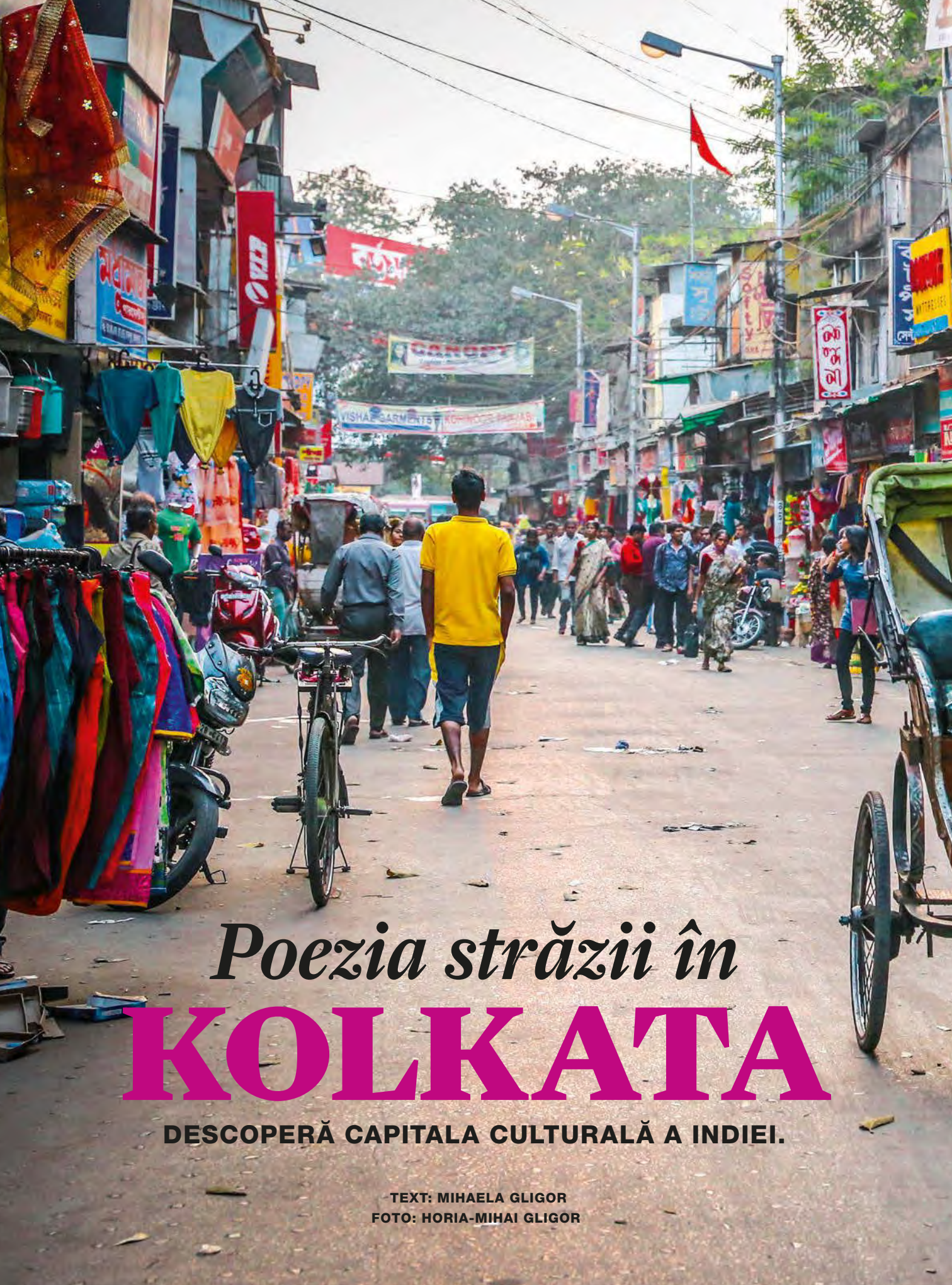
LA TESTE-DE-BUCH, FRANCE

Corniche

Cu ai săi 144 de metri înălțime, 664 de metri lățime și 3.561 de metri lungime, duna Pilat, înconjurată de o pădure de pini, este cea mai înaltă din Europa și coboară spre plaja Corniche de la Oceanul Atlantic. Puteți urca pe ea, dar pentru o priveliște cu care s-ar lăuda și păsările, Pyla Parapente vă pot duce la o plimbare de zece minute cu parapanta peste acest monument geomorfic absolut încântător.

(În sens orar, din stânga sus): Dunele coboară spre Lacul Michigan în Parcul Național Sleeping Bear Dunes; scoicile albe acoperă țărmul la Shark Bay, în Australia de Vest; bolțile de stâncă se înalță peste Plaja Catedralelor din Spania; hamace pe Koh Rong.

PAGINA ALĂTURATĂ: STEFFEN MAMMEN (DUNE), NATURE PICTURE LIBRARY/ALAMY STOCK PHOTO (SCOICI), RODRIGUEZ Y MOYANO (BOLȚI), ANDRZEJ EIMONT/WANDERLUST STORYTELLERS (HAMACE), SARAH DENNIS (TOATE ILUSTRAȚIILE); PAGINILE ANTERIOARE: LAUREN LINDSEY HILL ȘI MING NOMCHONG (BOLOVANI), TRAVELSTOCK4/ALAMY STOCK PHOTO (ÎNOTĂTORI), MIGUEL NARANJO (PLAYA DEL AMOR)



Poezia străzii în KOLKATA

DESCOPERĂ CAPITALA CULTURALĂ A INDIEI.

TEXT: MIHAELA GLIGOR
FOTO: HORIA-MIHAI GLIGOR

ANONNA
KIDS WEAR
দিপা বুটিক
যোগমায়া

Esplanade Mansion, una dintre cele mai frumoase clădiri din Kolkata, amintește încă de perioada dominației britanice.

Văzută la televizor, Kolkata pare ireală. Totul e verde și aranjat și atât de aproape. Ai impresia că e foarte uşor să ajungi de la Howrah Bridge la Tollygunje sau de la Kalighat la Esplanade.

Într-o oră, cât durează documentarul, vezi unele dintre cele mai frumoase locuri ale Kolkatei, înveţi câte ceva despre bucătăria bengaleză, despre cultura metropolei și religiile care convieţuiesc aici în pace şi eşti ferm convins că ştii cam tot ce e de ştiut despre oraşul care a fost ani la rând perla coroanei britanice.

Însă abia când ajungi acolo realizezi că nimic nu e ceea ce pare în orașul ce însumează peste 15 milioane de suflete. Fiecare cotlon pulsează de viață și fiecare loc are o poveste doar a sa. E deja prea cald și mirosurile puternice îți invadează simțurile: mii de feluri de mâncare stradală, bețișoare parfumate de la temple, gaze de eșapament, praf, flori sau fructe care de care mai exotice, parfumuri grele, uleioase sau mirosul nefiresc și atât de înțepător al dezinfectantului aruncat pe stradă. Zgomotele vin extra, de peste tot. Sute de mașini sau ricșe motorizate ce claxonează în neștire, autobuze ce stau să se dezmembreze sub privirea ta, polițiști ce fluieră conștiincioși, respectând reguli doar de ei știute, femei ce gesticulează larg și sporovăiesc neîncetat, copii care țipă și strigă și aleargă de parcă strada aceasta ar fi doar a lor, păsări

La doi pași de impresionantul Marble Palace, un bărbat se îmbăiază (stânga). Îndrăgostiți, în grădinile de la Victoria Memorial (dreapta).

ce cântă și încearcă să acopere cu trilurile lor vacarmul străzii, ciori uriașe ce țipă și mai scapă câte ceva din cioc, muzică devoțională sau hituri internaționale la modă. Nici nu apuci să-ți dai seama care de unde vine. Știi doar că abia seara, târziu, larma orașului va înceta și liniștea nopții va fi străpunsă doar de lătratul câinilor.

Și încet descoperi o Kolkata cu mii de chipuri și mii de culori; cu milioane de lumi în miniatură ascunse în fiecare rezident al ei; cu gânduri, sentimente, credințe, visuri, idealuri și, dincolo de toate, realitatea. Crudă. Kolkata îți acaparează viața și îți oferă doza de realitate bine condimentată, zilnic, indiferent că ești pregătit sau nu să o primești. Timpul nu există în Kolkata. De fapt, nu înseamnă nimic. E relativ. Opțional. Dacă te grăbești undeva, mai bine uită. Îți ia o zi întreagă să traversezi Kolkata. Și alte câteva să realizezi cât e de complex orașul acesta și câte minunății ai văzut.

Park Street e un turn Babel modern. Toate neamurile pământului își dau întâlnire în această zonă cu muzee, librării, restaurante și hoteluri pentru toate gusturile și buzunarele, piețe cu de toate, inclusiv istorii mai mult sau mai puțin uitate. Dincolo de Park Street și de Indian Museum, dacă mergi tot înainte pe Jawaharlal Nehru Road, ajungi în Esplanade și New Market. E poate cea mai efervescentă zonă a Kolkatei moderne. Cea mai multiculturală și mai diversificată din punctul de vedere al credinţelor religioase. Aici găsești, într-un spațiu relativ restrâns, moschei, temple, sinagogi și biserici. Secretul convieţuirii paşnice a tuturor acestor oameni aparţinând unor religii atât de diferite este toleranţa şi respectul pentru celălalt, indiferent de culoarea sau religia lui. În puţine locuri din lume întâlnești această diversitate religioasă și, în acelaşi timp, această unitate și fraternitate umană.

Dacă treci de Chowringhee, în zona Esplanade și dincolo de ea, ne aflăm la răscruce de vremuri. Clădirile construite de britanici sunt, și astăzi, la fel de impresionante ca în vremurile lor de glorie. Celebra Writers Building, cândva sediul impunător al East India Company, azi al guvernului local, este una dintre cele mai frumoase și emblematice clădiri ale Kolkatei. În spatele ei însă, înspre Hoogly River și tot drumul până la Howrah Bridge, e o altă Kolkata. În corturi peticite sau direct pe caldarâm, mai multe familii își duc viața de pe o zi

Piața de flori de sub Howrah Bridge este cea mai mare din Kolkata. Milioane de șiraguri de flori parfumate ajung zilnic în temple și în casele hindușilor practicanți.

PESTE TOT SUNT **FLORI MULTICOLORE,** IAR ÎN AER PLUTESC, AMESTECATE, ESENȚE DE **TRANDAFIR, IASOMIE, VANILIE** ȘI **SANTAL.**

Jocurile copilăriei sunt vii la Kumartuli (stânga). Pe Howrah Bridge, traficul atinge cote maxime în fiecare zi (dreapta).

KOLKATA ESTE ORAȘUL INDIAN CU CELE MAI PRONUNȚATE **DIFERENȚE DE CLASĂ.**

pe alta. Astfel de imagini sunt obișnuite în Kolkata modernă. Și peste tot găsești standuri cu *masala chai* sau tot felul de gustări și dulciuri specific bengaleze, pregătite chiar acolo, la marginea drumului, de dimineața până seara, în fața clientului. Mirosurile îmbietoare îl seduc până și pe cel mai sceptic călător.

Străzile Kolkatei însumează toate lumile posibile. Culorile, mirosurile și zgomotele sunt elemente ale cotidianului și dau farmec orașului. Iar lumile paralele nu fac decât să sporească mirarea celui ce ajunge în The City of Joy. Nicăieri în lume nu te simți mai om ca în Kolkata. Viața și moartea se întâlnesc mereu pe străzile sale. Pe trotuar, sub soarele deja torid, printre pașii grăbiți ai trecătorilor, sub ropotele neîntrerupte ale claxoanelor, o femeie își culcă bebelușul pe un prosop decolorat. La nici doi metri de ea, pe sensul de mers, o mașină duce spre crematoriu trupul unui bărbat. Mortul e acoperit de minunate flori albe, parfumate. La taraba din colț s-au scos la vânzare prafurile colorate pentru Holi, iar peste drum, vegheat parcă de sobrietarea și arhitectura impresionantă a faimosului Marble Palace, un bărbat își face baia rituală zilnică. Diferențele sunt uriașe. Și sunt la fiecare pas.

Kolkata este orașul indian cu cele mai pronunțate diferențe de clasă. Și doar aici strada, cu spectacolul ei nesfârșit, îți scoate la iveală sentimente pe care nici nu știai că le ai. În fața ta stă o femeie care gătește pe marginea trotuarului cât e ziua de lungă. Îți zâmbește cald și te îmbie cu *samosa* fierbinte. Pe lângă tine trece, grăbit, un copil care-și poartă ghiozdanul prăfuit cu infinită grijă. Vânzătorii de fructe îți zâmbesc și ei. Bijutierii înșiră mărgele colorate după un tipar doar de ei știut. Mai încolo sunt câțiva oameni care spală haine sau calcă. Printre mașinile ce claxonează mereu se strecoară cei care trag ricșele. La micile temple de la fiecare colț de stradă, preoții aprind bețișoare și sună din clopoțel. Femei pioase se opresc și se închină. Polițiștii dirijează frenetic un trafic scăpat de sub control. Vânzătorii ambulanți își laudă mărfurile. În piața de carne, caprele și puii își așteaptă moartea. Fiecare își are rolul și rostul său. Nimic nu este prea mult. Nimic nu este prea puțin. Totul este așa cum a fost mereu. Legile Karmei merg mai departe, la nesfârșit.

Iar când vine vremea să pleci, zâmbești, cumva încurcat. Nu prea știi ce simți, de fapt. Știi doar că într-o zi te vei întoarce. Și povestea ta va continua exact din punctul în care ai lăsat-o.

Victoria Memorial e printre cele mai vizitate locații din Kolkata, muzeul și grădinile sale fiind locul perfect pentru zilele călduroase.

Capitala culturală a Indiei

O mulțime de poeți, pictori, muzicieni își au originile în Kolkata. Cel mai cunoscut e **Rabindranath Tagore,** primul laureat Nobel al Asiei, poet, romancier, pedagog, muzician, pictor, autor al imnului Indiei (și Bangladeshului). Apoi, în Kolkata o regăsim și pe **Maitreyi Devi,** eroina lui Mircea Eliade. Maitreyi a fost mai mult decât un personaj. La 16 ani, debuta în poezie cu un volum purtând prefața lui Tagore. Cu *Na Hanyate*, romanul replică la romanul lui Eliade, Maitreyi Devi a câștigat, în 1976, Sahitya Akademi Award, cel mai important premiu al Academiei Bengaleze de Literatură.

Dincolo de această legătură de suflet între România și Kolkata, metropola are o mulțime de locații ce nu trebuie ratate: **Victoria Memorial Hall**, un monument impresionant dedicat Reginei Victoria, realizat după planurile Taj Mahalului și cu marmură adusă din aceeași carieră, o galerie de artă extraordinară concurată, în Kolkata, doar de celebrul **Marble Palace,** aparținând unei vechi familii de maharajahi, unde sunt expuse cu mândrie, alături de obiecte de o valoare inestimabilă, două tablouri purtând semnătura lui Rubens.

Indian Museum, celebra **The Asiatic Society** și muzeul ei sau **Jorasanko,** casa memorială **Rabindranath Tagore,** completează lista locațiilor *must see* ale Kolkatei. Și dacă te atrage mai mult partea spirituală, ei bine, ai ce vedea: Kolkata și împrejurimile sale are nenumărate biserici **(St. Paul's Cathedral, St. John's Church)**, temple hinduse **(Birla Mandir, Dakshineswar Kali Temple, Kalighat Kali Temple),** budiste, jaine, moschei (**Nakoda Masjid, Tapu Sultan Masjid**), sinagogi. **Casa Maicii Tereza** se găsește tot aici, foarte aproape de Ripon Street 82, unde Eliade a locuit inițial, la pensiunea doamnei Perris. Și dacă tot vorbim despre Eliade, dacă te afli în Kolkata, fă o plimbare pe **malurile Lacului Dhakuria** (sau Rabindra Sarovar Lake). Scena logodnei din romanul *Maitreyi* a avut loc acolo.

Pontul din interior

Viza

Viză se obține sau la București, la Ambasada Indiei în România (detalii la *eoiromania.in*) sau la sosirea acolo (E-Visa). În ambele cazuri, doritorii vor trebui să completeze un formular, să aibă rezervare dus-întors la zbor și rezervare la hotel și să achite o taxă. La Ambasadă viza turistică se obține în 3 zile lucrătoare și costă 180 lei.

Vreme

Din octombrie până spre finalul lunii februarie e perioada ideală, cu temperaturi de până la 30 de grade Celsius pe perioada zilei. Începând cu martie, temperaturile urcă, ajungând în iunie până la 48 de grade Celsius și umiditate accentuată, iar apoi vine musonul (iunie-august), cu ploi torențiale și călduri insuportabile.

Piețe

New Market e cea mai mare piață a Kolkatei. Gariahat Market și Barabazar Market sunt și ele locații celebre, unde totul se negociază. În zona piețelor există și o serie de magazine retail, cu prețuri fixe, ce vând de toate, de la mâncare și cosmetice la haine de toate felurile. Recomand Baazar Kolkata, Citi Mart, Big Bazaar. Iar pentru împătimiții de lectură, College Street are standuri cu mii și mii de cărți. Neapărat să vezi și piața de flori de la celebrul Howrah Bridge.

Mâncare

Kolkata e recunoscută pentru mâncarea sa stradală. La fiecare pas dai de bucătării improvizate și gusturi incredibile: de la preparatele *tandoori*, la *chicken roll, dal, chapati, roti, phuchka* sau *pani puri, samosas, alu dom, momo, chow mein, pulao* sau *biryani*, pui, pește sau capră, pentru toate gusturile. Totul se prepară în fața ta, cu o rapiditate năucitoare. Nu lipsesc *lassi* (băutură pe bază de iaurt), *masala chai* (ceai condimentat, cu lapte) sau dulciurile specific bengaleze, gen *gulab jamun*, *misthi doi* sau *rasogolla*. Cele mai bune le găsești la Haldiram's sau la Ganguram Sweets și Hindustan Sweets. Pentru gusturi alese, recomand restaurantele din zona Park Street: Peter Cat, unde am mâncat cel mai bun pește din viața mea, sau Mocambo, unde gusturile Indiei se îmbină perfect cu cele ale Occidentului.

Lucioasă ca inoxul, grasă și sățioasă, trufanda de primăvară, scrumbia se vinde bine și captează atenția pescarilor de pe Dunăre în perioada în care alți pești se află în prohibiție.

Pe urmele SCRUMBIEI *DE DUNĂRE*

O CĂLĂTORIE ÎN DELTĂ ÎN AFARA SEZONULUI DESCHIDE NOI ORIZONTURI GASTRONOMICE.

TEXT: DOMNICA MACRI FOTO: IONUȚ MACRI

Era deja seară când m-am urcat în barca de pescuit – una solidă, cu un și mai solid motor – cu doi coechipieri de nădejde, Nelu și Petru, care s-au îndurat să ia o neofită ca mine la o *toană* de scrumbie.

Vreo două ore durează *toana* – o coborâre de câțiva kilometri cu barca, cu plasa de pescuit întinsă de-a curmezișul fluviului. Pe vremuri, capătul celălalt al setcii era susținut de o tigvă mare (o tărtăcuță). Azi se folosește o baliză improvizată dintr-un bidon de plastic, semnalizat după imaginație. A noastră are un pet galben fosforescent, în interiorul căruia Nicu și-a lăsat lanterna. Sclipește, cu intermitențe, de pe lângă mal, dus de apă la vale. Noi traversăm ușor Dunărea cu Nicu la vâsle, în timp ce Petru desfășoară zecile de metri de setcă. Apoi coborâm încetișor de-a lungul malului opus. Setca va culege ce scrumbii se nimeresc în calea ei... O să fie cu noroc?

Pe lângă mine, crângul de pe Sacalin își desfășoară frunzișul întunecat, iar gura Brațului Sfântul Gheorghe se tot lărgește să ne înfulece. Port pantaloni de schi peste blugi plus două pufoaice una peste alta și e plăcut, pentru că am avut norocul să stea vântul. O lună aproape plină, cu un halou mare, ne veghează de sus... Când cele două maluri se depărtează într-atât că nu le mai pot cuprinde dintr-o privire, hula mării începe să ne legene barca. Ne-am apropiat de capătul *toanei* și Petru începe să strângă plasa. E stropită cu pete argintii, a căror frecvență anunță o recoltă bună...

E nevoie de atenție, spune Nicu, ca să ții barca bine orientată pe valurile tot mai mari, dar să nu-mi fie frică, că e solidă și nu se răstoarnă. Marea vine fără furie, în talazuri care se văd verde-închis în lumina lunii, dar după fiecare talaz se cască o groapă adâncă în care ne afundăm cu pricepere. Mă uit în sus la valul care vine din dreapta, mă întreb dacă nu o să se prăvălească în barcă, dar noi suntem cei care urcăm pe el, victorioși. Legănatul e psihedelic, lumina e magică, plasa nesfârșită cu mănunchiuri de pești de oțel – suprarealistă.

Tocmai am pășit în lumea pescuitului de scrumbii. Am venit la Sfântu Gheorghe, cel mai răsăritean punct al României, la început de aprilie, când la alți pești e prohibiție. Scumpindu-se de la o zi la alta în prag de sărbători, scrumbia aduce zilele acestea câștiguri grase în buzunarele pescarilor. O *toană* poate să-ți aducă peste 100 de kilograme – după cum poate să te lase cu doar 15, sau cu plasa ruptă.

Pe bucata de vreo 4-5 kilometri din dreptul localității stau la rând pescarii din asociația locală. Alte grupuri fac același lucru în susul fluviului, care e împărțit judicios, pe secțiuni. Mulți pescari pleacă din satele lor și campează câteva săptămâni, dormind pe sponci ca să-și prindă rândul la pescuit. Când o barcă ajunge spre capătul *toanei*, o alta pornește pe urma ei. Zi și noapte, pentru că scrumbiile nu stau.

În cea mai bună zi din sezonul trecut, cherhanaua din Sf. Gheorghe a adunat 6 tone de scrumbie, dar înainte de 1990, existau și capturi de 25 de tone pe zi. Pescarii din amonte se plâng că cei de la gurile Dunării le iau tot peștele, dar realitatea e că sunt peste o mie de pescari înregistrați astăzi, față de 300-400 câți erau pe timpul comunismului.

„Dacă este scrumbie, îmi spune Sica Simion, nevastă și mamă de pescar, ai prins cheag. Dacă nu este, iarna următoare e sub semnul întrebării".

PONT Ieși cu barca pe Dunăre. Dacă nu găsești un pescar să te ia cu el, sună la unul din numerele afișate prin sat pentru plimbări cu barca. Sau mergi într-un tur ghidat cu Georgian Dumitru, care spune că aprilie-mai e sezonul cel mai bun să te bucuri de fauna Deltei. 0744-586360, între 50 și 100 de lei de persoană, în funcție de durata turei.

Aflată pentru prima dată la Sfântu Gheorghe, o iau la picior prin satul cu vreo 750 de suflete. Dacă parcurgi faleza și cele trei străzi paralele, ai parcurs totul. Mă mir de drumurile acoperite cu un fel de glod nisipos, dar mă lămuresc curând de ce: asfaltul nu e o opțiune, pânza freatică e la 20 de centimetri sub pământ. Tot ea înverzește grădinile și crește legumele fără să fie nevoie să le uzi.

SALATĂ DE SCRUMBIE: „Din peștele abia sărat, puțin, 24 de ore, se desărează și se face «sushi». Cu ceapă, ardei, mărar, măsline, sau tocată mărunt și pusă în maioneză". — Tanti Tița

Fără drumuri și fără mașini (îmi ia ceva să-mi dau seama că lipsesc din peisaj, în mod fericit), cu soarele care iese prin spărturile norilor de primăvară, cu bătrânii ieșiți cu săpăliga pe peticele de pământ negru din fața caselor, cu pomii roz-alburii în floare – simt că am ajuns la polul tihnei.

Există un ritm al satului, îmi spune Anca Simion, de la Asociația Eco Delta Dunării – și ghida mea. „Aici n-ai cum să te grăbești: vaporul vine doar luni, miercuri și vineri. Magazinele sunt deschise de la 8 la 12, și apoi seara de la 16 la 20. Totul e așezat. Săptămâna asta, de exemplu, se lucrează în grădină, apoi se face curățenie de Florii." Există aici un timp mai lent, dat de migrațiile peștilor, de vânturi, de mare, de data la care se coace prima roșie, sau când se face tulburelul de pe bolta de

viță care umbrește curtea.

Umblu în sus și în jos, împreună cu Anca, și vorbim cu bătrânele care plantează ridichi sau spoiesc gardurile cu var. Pozăm mulțimea de case frumoase, în fața cărora înfloresc, invariabil, narcise galbene și zambile albastre. La Tița, mătușa Ancăi, dăm peste 20 de scrumbii întinse pe sârmă, la zvântat. „Au stat doar 48 de ore la sare, sunt proaspete, și acum pregătesc butoiul să le afum”, zice. Sunt doar așa, de poftă, pentru musafiri. Tanti Tița are povești multe, cu picnicuri vesele, cu scrumbie și câte un „împingător”, cum se zice prin partea locului la tărie. În altă curte, vedem cum funcționează afumătoarea tradițională – o groapă în pământ (unde se face focul, într-o crăticioară, cu niscai rumeguș), un șanț și un butoi cu fundul scos. Șanțul acoperit cu o tablă conduce fumul în butoi, unde stau spânzurați peștii. Cu acest aranjament minimalist, în două ore carnea prinde culoare și gustul de neuitat.

Toată lumea pe care o întâlnim sporovăiește cu plăcere. Stau pe o bancă cu Victoria, care povestește cum pescarii de pe vremuri treceau cu pește prin sat și împărțeau gratis ce le prisosea, stau la un gard cu Pelaghia, care se plânge cu haz

Tot ce ajunge la Sf. Gheorghe ajunge pe apă, iar mărfurile și lucrurile voluminoase pot călători doar cu Pasagerul, a cărui sosire animă satul în fiecare luni, miercuri și vineri.

O lotcă de lemn stă pe faleza din Sf. Gheorghe, lângă pontoanele pescarilor. Înlocuite de bărci din fibră de sticlă, lotcile ajung adesea obiecte de decor.

Durabile și mai răcoroase decât cele moderne, acoperișurile de stuf tradiționale, precum acestea, de la Green Village, dau caracterul satului.

Nea Vasile și Ionică locuiesc în Sf. Gheorghe și lucrează ca sezonieri la cherhanaua lui Dumitrel, unde încarcă zilnic captura de scrumbie.

Priciul tradițional, numit *lijancă*, a fost folosit ca element de arhitectură la pensiunea Deltarium Aegis, din Sf. Gheorghe, alături de alte motive locale (deasupra). Una din multele case bătrânești, cu acoperiș de stuf, rămase intacte în sat (dedesubt).

SCRUMBIE LA GRĂTAR: „Prima dată m-am păcălit s-o pun în tigaie, apoi am aflat că se crestează și se face la grătar, ca să se scurgă bine grăsimea. N-am vrut să mai mănânc altceva!" — Sorin Popescu, proprietar de pensiune

de numărul mare de văduve din sat, cu Sanda, gazdă-eroină, care hrănește pe timp de vară și câte 100 de turiști pe zi, sau cu vecina de peste drum, despre smochinii ei făloși, sursa unei formidabile dulceți de smochine coapte.

La o *malasolcă* stau cu Anca, și cu mama ei, Sica, nu o mare împătimită a scrumbiei („miroase urât"). Anca e, în schimb, o mare împătimită a culturii locale. Fiică de pescar, plecată la studii prin lumea largă, s-a întors aici la 35 de ani să salveze Sfântu Gheorghe de sine însuși – luptându-se, personal și prin Eco Delta Dunării, pentru un turism lent, în care satul să își păstreze identitatea și, dacă se poate, să o vândă nu en-gros, la tonă, ci en-detail. Înțeleg mai bine cum vine asta seara, când stăm cu gazda noastră, Laura, la un șir nesfârșit de lecții de istorie locală, râzând cu lacrimi la glumele cam picante, gustând din *jarcovlea* și pipăind cu incredulitate amforele vechi, absolut intacte, culese de pescari din Dunăre – captură accidentală. Poate că ăsta e viitorul – în loc să vândă sute de kilograme de pește la cherhana, localnicii vor vinde doar câteva farfurii, bine presărate cu tot ce înseamnă savoare locală: istorie anecdotică, atmosferă, acoperișuri de stuf, case țărănești pictate cu vernil, după tradiția haholilor (cazacii zaporojeni din care descind localnicii), rețete de la bunici, ocazia de a vedea tradiții vii.

La ultima casă din sat („De fapt, e prima, da' lumea crede că-i ultima", glumește stăpâna casei) pipăim cuptorul de chirpici făcut de ea după modelul celui bătrânesc. „Babele au trăit bine, spune Veronica Apostol. De Paști, pregăteau tăvile, totul crud, încingeau cuptorul, le băgau înăuntru și plecau la biserică. Când se întorceau, găseau totul fraged."

PONT Ia satul la picior. Nu rata centrul cu vechile case negustorești și muzeul sătesc. Vizitează plaja, e mai frumoasă în extrasezon, chiar dacă nu circulă trocariciul și trebuie să mergi pe jos. Pe drum o să vezi fortificațiile din al II-lea Război Mondial, iar dacă ai chef de drumeție, ia-o pe Drumul Bornelor, spre Sulina.

Cârciuma e cârciumă, „Toana" e „Toană", spune cu mândrie Nicoleta Tulceanu, barmanița din mica îngrăditură de lemn roșu, de unde răzbat seara chiote de voie bună. „Aici e animație doar primăvara, și vin doar pescarii noștri", spune ea, nu e ca La Sălcii, unde merg VIP-urile, iar vara trebuie să înduri nesuferita muzică preferată de turiști, de la „Tragic FM". Pe vremuri, evreii și grecii țineau în sat patru cafenele și ceainării și două bodegi. Acum „Măgarul Tăvălit" s-a închis, iar la „Toana Pierdută" se sărbătoresc

La o *toană* de scrumbie pe înserat, pescarii trebuie să depună același efort ca pe vremea lui Antipa ca să ridice plasele pline, dar au scăpat de trasul la rame contra curentului.

Laura Efimov, soție de pescar, se pregătește să pună la cuptor o *jarcovlea*, friptură de șalău la cuptor cu sos de roșii (dreapta). Scrumbii afumate se zvântă la o fabrică, unde sunt procesate după metode tradiționale – condiție obligatorie pentru Indicația Geografică Protejată.

capturile generoase și se deplâng cele slabe, sau pierdute, atunci când dormi prea mult și ești sărit la rând.

Față în față cu colorata cârciumioară, o cherhana modernizată și frumos branduită adună, potrivit legii, tot peștele prins. Asta înseamnă acum cam 70-80 de tone de scrumbie pe an, care iau drumul Tulcei și al celorlalte piețe mari. Și la București pleacă anual câteva transporturi de pește proaspăt pentru abonații magazinului Origini, proprietarul cherhanalei. Un pescar poate duce acasă doar 5 kilograme pe zi, pentru familie. Aici, se zice, trona cândva Doamna Axenia, femeia de fier care administra capturile de pește etatizate. „Nici primarul nu sufla în fața ei, îmi povestește Anca, pentru că pe ea o suna Ceaușescu dacă voia icre negre".

Vremurile comuniste aduc un licăr de regret în ochii tuturor pescarilor cu care am vorbit. Pescuitul de sturioni, care asigura bunăstarea în Sf. Gheorghe, a fost interzis acum 11 ani în toată Rezervația Biosferei Delta Dunării. Măsura îi revoltă pe majoritatea (deși, din șușoteli, înțelegem că sturionul nu ar lipsi nici azi din farfuriile localnicilor) și îi face să uite ce greu era trasul la vâsle, ce penurie era, ce cote mari de predat la stat, și cum erau ținuți din scurt de regim. Prin curțile pescarilor mai atârnă mărturie *carmacele*, cu sfori groase și greutăți din piatră

MALASOLCA: „Se crestează peștele din centimentru în centimetru, să se pătrundă și oasele, și se fierbe în apă. Se servește cu mujdei din belșug și cartofi". — Laura Efimov

sau fier. Ca resursă de venit au mai rămas acum turiștii, aduși în număr mare vara de Festivalul de Film Anonimul, și vreo cinci specii de pești mai valoroși, printre care și scrumbia, cu cele 18 procente de grăsime ale sale.

Grigore Baboianu, expert în managementul rezervației și fost guvernator al ARBDD, crede că sezonul de scrumbie, plasat în plină prohibiție generală, are potențialul de a deveni și el o atracție. „Asta neînsemnând ghiftuirea cu scrumbie, precizează Baboianu, ci o ocazie de a valorifica și alte evenimente, meșteșuguri, produse și activități locale".

Dar e greu să fii aici și să nu vrei să te ghiftuiești. Poate cel mai marcant eveniment în materie de ghiftuială e hramul satului, de

Crestată mărunt și pusă pe plită de *chef* Sorin Petcu, scrumbia se odihnește în bucătăria de la Green Village, care, la 170 de locuri, e principalul operator de turism din Sf. Gheorghe.

O formație de dansuri populare înveselește a 16-a ediție a Festivalului Scrumbiei, un eveniment deja tradițional pe faleza din Galați, unde însă puțină scrumbie mai ajunge în plasele pescarilor locali.

Zinovei și Vasilica Sidorencu, căsătoriți de 57 de ani, în iatacul lor decorat cu scoarțe țesute de mână. Casa bătrânească, „bună”, e alături.

Pescarii scot scrumbiile din plasă după o *toană* nocturnă, în timp ce alții își așteaptă rândul să iasă pe Dunăre. Dacă lipsesc când le vine rândul, pierd *toana* și trebuie să aștepte tura următoare.

care Axinia Apostol, de 93 de ani, își amintește cu lux de amănunte: „Ce lume era în sat, ai, ai, ai! Veneau din Galați, Dunavăț, Murighiol, Sulina... Se puneau mese mari în curtea bisericii. Femeile bătrâne, în fuste, făceau *storceag*, și pește, și tăiței de casă, păstorii dădeau un jugan și se făcea ciorbă, carne cu tăiței..." Hramul din 23 aprilie e singurul moment în care scrumbia își pierde cu totul din importanță. Altminteri, are propriile ei festivaluri la Sulina și Galați, iar Anca spune că și satul ei o să organizeze unul la anul. Deocamdată, talentele gastronomice locale se premiază la Crișan, la Festivalul Borșului, de unde Sfântu Gheorghe a venit de două ori cu trofeul.

Gura Brațului Sf. Gheorghe, punctul în care *Alosa pontica* părăsește Marea Neagră și urcă să-și depună icrele, devenind scrumbia de Dunăre, victima plăcerilor noastre gurmande.

PONT: Ia o pauză de la restaurantele de pe faleză și mănâncă la localnici. Mergi prin sat și întreabă cine servește masa. Nu rata sub nicio formă pâinea de la brutărie – are parfumul de copt pe vatră de altădată și poți înghiți una întreagă pe nerăsuflate.

La final de călătorie, fac și un popas la fabrica de pește, să văd cum se prepară scrumbia afumată. Trec de liniile de producție albe imaculate și de fetele cu bonete albastre care învârt în vanele cu icre sau taie șprot pentru marinată, până ajung la afumători... În două camere enorme de inox, șiruri disciplinate de scrumbii odihnesc pe un rastel, îmbibându-se cu fum în mod controlat și automatizat. Îmi lipesc nasul de hublou și adulmec rumegușul de brad care hrănește afumătoarea. Proprietarul fabricii MIADMAR, Daniel Buhai, împreună cu alți doi procesatori de pește din Tulcea, a înființat Asociația RO-PESCADOR ca să facă din scrumbia de Dunăre afumată produs cu Indicație Geografică Protejată (IGP). Asta înseamnă că produsul e strict local și făcut după metode tradiționale. „Este ceea ce se poate numi o oportunitate", explică el. „Pe termen lung, va fi noul Beaujolais al Europei."

Stăm de vorbă mai târziu la o degustare de scrumbie afumată și marinată – între care e tare greu să alegi – plus mantra pe care am tot auzit-o la Sfantu Gheorghe: „ceapă și ridichi". Tulceanul, pescar cu vechime și proprietar de pescador, vede și mai departe, la tot ce poate deriva de aici: un festival, un ghid culinar, o carte de bucate, evenimente, ba chiar și un brand colectiv: „Produs în Delta Dunării". „Economia locală ar putea să-și creeze o imagine gastronomică regională puternică. Avem ocazia să punem în valoare zona în care trăim, fără să o agresăm și să o supraexploatăm, prin patrimoniu", spune Buhai.

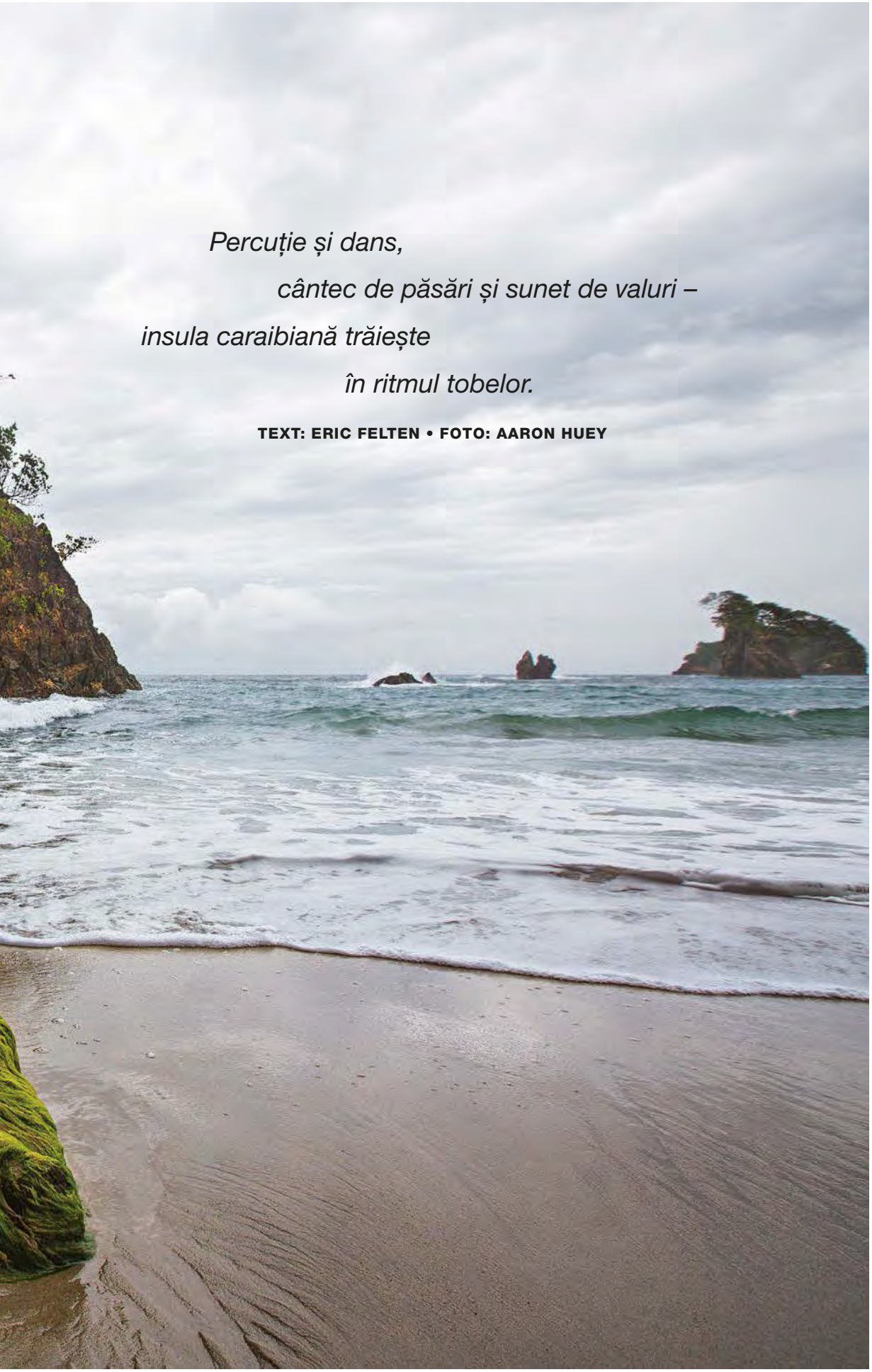
Îmi închei periplul cu un cadou pe care mi-l ofer de fiecare dată când ajung la Tulcea: o masă la „Ivan Pescar", locul care îți bucură gustul și bunul-gust în același timp. La localul boutique care luminează faleza cam ponosită a Tulcei, mănânc pentru prima dată *storceag* – borșul pescăresc cu sturion, marca specifică de Sf. Gheorghe, acum în variantă cultă, cu păstrugă de crescătorie și smântână în loc de zer. Ca desert, un vin alb ușor din Deltă, de la o mini-podgorie pe care un italian pasionat o ară cu calul și plugul, și o plăcintă cu brânză pudrată ademenitor.

SCRUMBIE AFUMATĂ: „O mâncăm, că e bună rău! Așa, cu ceapă verde și cu ridichi, sau toamna, cu un pahar de tulburel alături". — Sica Simion

Peste doar câteva zile gust și rețeta-vedetă – tocmai la Galați. E Festivalul Scrumbiei, cu expoziții, concursuri despre pește și pescuit, muzică și grătare încinse. La coadă la standul Rotary Club, ai cărui membri gătesc pentru cauza copiilor cu autism, stau de vorbă cu un cuplu care se laudă că anul trecut și-a pus la saramură 100 de kilograme. Mă mulțumesc cu un sfert de kil, în forma sa la grătar, cu mămăligă și mujdei. N-a stat nimeni s-o cresteze ca la Sf. Gheorghe, dar nu-mi dau seama când dispare, cu oase cu tot, din farfurie. A fost, într-adevăr, cea mai bună.

PONT : Vino la Sf. Gheorghe cu Pasagerul, vaporul cel mare, care pleacă de trei ori pe săptămână din Tulcea sau Mahmudia (48 sau 38 de lei). Așa guști Dunărea mai pe îndelete și mai de sus. Dacă n-ai timp să faci 5 ore la întoarcere, Nuțu asigură un serviciu de transport rapid la Mahmudia cu 60 de lei, 0758 623 399.

În „țara păsării colibri”, văile sunt pline de triluri, iar marea e încadrată de formațiunile de pe coastă, ca Stânca Catedralei de pe plaja Paria.



CÂNTEC DIN TRINIDAD

Percuție și dans,
cântec de păsări și sunet de valuri –
insula caraibiană trăiește
în ritmul tobelor.

TEXT: ERIC FELTEN • FOTO: AARON HUEY

FIND
MORE
FREE
MAGAZINES

FREEMAGS.CC

Interpreții din Desperadoes Steel Orchestra repetă pentru competiția National Panorama din 2016. Desperadoes, format în anii 1940, e unul dintre cele mai vechi – și mai premiate – grupuri de tobe de oțel.

TUNETE. TĂRĂBOI.

Aerul din jur pulsează și se sparge în sunetul tobelor. Sunt în Queen's Park Savannah, o mare pată verde în inima orașului Port of Spain, capitala națiunii insulare Trinidad-Tobago, și de-abia dacă mă pot mișca. În dreapta mea, peste 100 de muzicieni, aplecați peste instrumente, își mișcă mâinile într-o coregrafie fluturătoare în timp ce lovesc tobele. În stânga, alți 120 interpretează cu tot atâta zel. În față – altă orchestră de *steelpan* concurează cu rivalele într-o revoltă de sunete.

Suntem cu toții în culisele finalei celei mai importante competiții pentru *steelpan* din Trinidad, Panorama, care are loc în seara de sâmbătă dinaintea Carnavalului. Zece formații mari s-au înșiruit pe strada pietruită care duce la scena Grand Stand. Toate improvizează, ca repetiție finală înainte de concurs, pe tema piesei pe care o vor interpreta pe scenă. Urechile mele încearcă să absoarbă ciocnirea extraordinară de ritmuri și melodii – extraordinară, în parte, fiindcă sunetul e asurzitor fără amplificare electronică. E ca și cum modernistul Charles Ives ar fi compus în Caraibe.

Mulți consideră *steelpan* instrumentul emblematic al insulelor caraibiene, un fel de echivalent sonor al cocktailului cu umbreluță. Dar își are originea în Trinidad: reușita neașteptată a încercării de a face din butoaie vechi de oțel instrumente fermecătoare s-a petrecut în cartierele mai dure și mai agitate din Port of Spain.

Toba de oțel, sau „pan", cum i se spune în zonă, e nebănuit de greu de stăpânit. Spre deosebire de pian sau de instrumentul meu, trombonul, la care notele sunt dispuse în șir, pe *pan* do nu e lângă do diez, ci de cealaltă parte a cercului. Trombonistul de jazz din mine e și derutat, și captivat de concept. Cum mereu vânez sunete și idei muzicale noi pentru orchestra mea de jazz, de-abia așteptam să ajung aici, la cel mai intens și mai entuziast spectacol de *pan*.

Mă aflu în mijlocul unei mulțimi sufocante de fani, veniți să-și susțină formațiile preferate „împingând la *pan*". Seturile de tobe de oțel sunt montate pe cadre pe roți; fanii și interpreții împing împreună bateria fiecărei formații pe pavaj și, în cele din urmă, pe rampa care urcă spre scenă. Îmi fac loc prin mulțime, în căutarea unor formații pe care le cunosc. Zăresc Phase II Pan Groove, unul dintre cele mai bune grupuri de *pan* „mare" din ultimii ani, în frunte cu un „Mozart al panului", Len „Boogsie" Sharpe. Interpreții, cu maiouri și șepci în nuanțe exuberante de roșu, galben și verde, au încrederea relaxată a unui cap de pluton.

În apropiere îi văd pe Supernovas, o formație tânără, proaspăt venită din Surrey, un oraș dintre dealurile de la nord. Până anul trecut au concurat doar alături de formații mici. Acum au ajuns la 120 de membri și, la prima participare la semifinalele Panorama, aproape că i-au învins pe Phase II. Îi ajută și faptul că sunt conduși de Amrit Samaroo, fiul unuia dintre marii interpreți care au făcut celebru instrumentul acesta.

Iau o bere locală, Carib, de la una din tarabele de pe marginea traseului și înot printre fani până nu mai pot înainta. Deasupra, un banner anunță: „Desperadoes". Fanii lor nu sunt doar mai numeroși, ci și mai intenși. La fel și muzica. Deși atât de înghesuiți, oamenii dansează pe ritmurile dezlănțuite ale Desperadoes Steel Orchestra.

Formația, poreclită cu drag Despers, își are originile în cartierele rău famate unde au apărut tobele de oțel, în anii celui de-al Doilea Război Mondial, când niciun părinte tobagoan respectabil nu își lăsa copiii să se ocupe cu așa ceva. Cum spunea

unul dintre primii inovatori ai instrumentului, Carlton „Zigilee" Constantine, despre formațiile anilor '40 și '50, „Trebuia să ai ceva de băiat rău în tine". Formațiile se luptau, uneori violent, pentru fete, teritoriu, cântece. E grăitor acest titlu din anii '50 din *Trinidad Guardian:* „Ciocnire între interpreți la tobele de oțel, cu lichid coroziv și cuțite".

Desperadoes s-a format în Laventille, un cartier sărac de pe dealurile din Port of Spain, unde viața era grea. Reputația de băieți răi face parte și acum din autenticitatea grupului, clar apreciată de susținătorii loiali pe care îi văd adunați aici. Unii spun că Panorama s-a născut din încăierările de stradă, pentru a canaliza huliganismul în ceva mai productiv în perioada când Trinidad-Tobago își obținea independența față de Marea Britanie, în 1962.

Nu că tobagoanii ar avea nevoie de vreun motiv ca să se întreacă: fac un concurs din aproape orice. Printre zecile de competiții dinaintea Carnavalului se numără „Calypso King" (cel mai bun cântăreț de calypso) și „Soca King" (cel mai bun interpret al stilului pop modern, derivat din calypso). Trinis, cum își spun tobagoanii, consideră chiar și cântecul păsărilor un sport – și nu e de mirare, pe o insulă cu peste 450 de specii de păsări și un câștigător de opt ori al concursului Calypso King poreclit Mighty Sparrow (Vrabia Formidabilă).

Într-o după-amiază, văd în parc niște bărbați care atârnă colivii pe suporturi. Mugurarii din ele încep să piuie și să fluiere – o astfel de întâlnire se numește „bullin' session" și poate dura o zi întreagă, cu o mulțime de pariuri pe care pasăre va cânta cel mai mult.

Cântecul păsărilor e și momeală, și recompensă la Asa Wright Nature Center, o atracție caraibiană de top pentru amatorii de păsări, pe șaua unui munte de la est de Port of Spain. Nici nu mi-am scos bine lucrurile din portbagaj, că mă ia prin surprindere chemarea răgușită a unei înaripate nevăzute, urmată de ceva ca claxonul unui taxi parizian vechi. Greierii, broaștele și copacii frământați de briză asigură un murmur de fundal.

Pe dealul din fața mea se înalță o casă de plantație elegantă ca o văduvă bogată, albă, cu obloane verzi și înguste. Amatorii de păsări, înarmați cu binocluri și obiective telescopice, se adună ca un stol pe veranda cu vedere spre o vale luxuriantă, cu ferigi, palmieri și liane înflorite. Foarte mulți par a fi profesori de informatică pensionați, dar stau de vorbă și cu liderul unei formații canadiene care cântă coveruri după Bee Gees.

Pe verandă și pe cărările din pădure sunt ghizi care ajută la identificarea păsărilor și îți arată de toate, de la papagali cu aripi verzi (greu de observat în frunziș) la păsări colibri care săgetează agile printre ramuri. Inițial, multe păsări sunt identificate după cântec, ceea ce trezește atenția muzicianului din mine. Prind chiuitul modest al unei dumbrăvence-americane cu aripi verzi (parcă ar fi jenată că scoate sunete) și chițăitul subțire al sturzilor. Clopotarul-bărbos („bărbos" fiindcă are bărbii alungite) scoate un sunet ca startul de la cursele de mașini, urmat de ceva ca bătaia unei țevi de plumb pe un tambur de frână vechi.

„Sunetul de start e un avertisment, ca alți masculi din specia lui sau intrușii să elibereze terenul", spune ghidul Caleb Walker, „iar cel metalic e o chemare".

Trogonul-verde alternează fluierăturile mieunătoare cu piuitul unui elev de clasa a treia la prima lecție de flaut. Dar pentru urechile mele, cel mai frumos e glasul extravagant al grangurului-corb, cu coada lui galbenă: un cântec care începe cu zuruitul unei tobe de jucărie și urcă într-un arpegiu comic, de orgă cu aburi.

Pe la jumătatea noului joc descopăr păsări mai plăcute văzului decât auzului. Pe primul loc este ibisul-stacojiu, pasărea națională a țării, care vizitează Asa Wright, dar se adună în mlaștina Caroni, o rezervație-estuar la sud de Port of Spain și următoarea mea oprire. Primele impresii nu sunt tocmai cuceritoare: imediat lângă ieșirea de pe autostradă găsesc o parcare nepavată și un doc mic, unde stau la ancoră în canal tot felul de bărci cu bănci transversale. Una își cheamă pasagerii, așa că mă îmbarc și plecăm. În câteva minute, canalul lasă loc estuarelor ticsite de mangrove, care se deschid într-un șir de lacuri mareice liniștite. Pe când amurgul schimbă albastrul cerului într-un mov închis, pâlcurile de ibiși-stacojii (într-o nuanță de-a dreptul electrică de roșu-rozaliu) se lasă jos și iute peste apă și, într-un vârtej de aripi, se retrag printre mangrove. Sunt mii și mii; pe fundalul frunzișului verde, penele lor roșii împrumută copacilor coloritul de foc al arbuștilor Pyracantha.

Deși se află la nici 13 km de capitală, mlaștina Caroni pare imposibil de izolată. Același lucru se poate spune despre întregul Trinidad. Intenționat sau dintr-o admirabilă indiferență față de imperativele turismului, „trini" nu s-au străduit să își facă atracțiile naturale ușor accesibile. De-abia aștept să vizitez Golful Paria, un intrând retras, cu o celebră boltă de piatră naturală. Aș putea merge cu mașina, pe șoseaua șerpuitoare care străbate dealurile din Northern Range, până la capătul drumului, în satul Brasso Seco, iar de acolo pe jos ore întregi. Sau aș putea face ce fac acum: închiriez o barcă de pescuit din satul de coastă Las Cuevas, la o oră cu mașina nord-est de Port of Spain. Găsesc un schif cu botul ascuțit, cârmit de căpitanul Barry, al cărui echipaj constă dintr-un pescar pe nume Neil. Cerul e înnorat când barca plesnește valurile agitate, în largul satului Blanchisseuse. Neil stă la prova, cu ochii-n patru după stânci și recife. Facem slalom printre insulițe minuscule, cu copaci singuratici.

Niște prelate atârnate în spatele steagului de pe plaja Paria arată unde trăiesc câteva familii; în rest, golful pare pustiu. La capătul îndepărtat disting o boltă înaltă de piatră, izbită

Zeița verde: Nuanțele de smarald strălucesc în penajul unei păsări colibri cu coada albă și gâtul auriu – și pe un costum de carnaval.

Albastru cât vezi cu ochii: Un petrecăreț vopsit de carnaval imită culorile vii ale unui colibri-gât-alb.

Înaintea Carnavalului, în Port of Spain, copiii au o zi de sărbătoare numai a lor.

de valuri. E un loc atât de fascinant, încât orice țară doritoare de dolari din turism ar fi asfaltat un drum până la țărm. Dar Trinidad și-a construit economia pe resursele primare (țiței și gaz), nu pe turism. Cum spunea o expatriată tobagoană, îndreptându-se de spate cu mândrie, „suntem o națiune, nu o destinație turistică".

Poate de aceea mă pot bucura acum de unul singur de un loc remarcabil ca Paria. Mă apropii alene, pe jos, de bolta numită Stânca Catedralei, care – de-abia acum văd – încadrează un pilon de piatră ca un amvon. Pe drum caut din ochi, în apă, țestoasele-pieloase, care traversează Atlanticul în număr de 10.000 o dată la un an-doi pentru a-și face cuiburi pe plajele din Trinidad. E una dintre cele mai mari adunări ale speciei. Dar de obicei încep să sosească în martie și suntem de-abia în februarie. Nu trece niciuna.

Cultura tobagoană se bazează pe obiceiuri sociabile, mai ales „lime", termenul local pentru statul la taclale. Poți face *lime* oriunde – la bar, în parc, pe marginea drumului – și oricând. Dar cea mai cea este „lime" de weekend pe malul râului.

Într-o după-amiază de duminică merg cu ghidul Gerald Nicholas în Northern Range, lanțul muntos scund de la est de capitală. (Pentru prima vizită, e o idee bună să angajați un ghid; multe trasee mai mici nu sunt marcate.) Curând, ajungem pe un drum care urmează cursul unui pârâu. Printre copaci, văd familii și prieteni la picnic pe lângă apă. Nicholas salută zgomotos un pâlc de bărbați în bermude, care gătesc la foc de tabără pe o limbă de nisip. Ne fac semn să ne apropiem.

Bindra Singh și prietenii lui ne întâmpină cu beri reci ca gheața din geanta frigorifică. Stăm de vorbă peste sunetele asurzitoare ale casetofonului – „chutney soca", amestecul tobagoan de pop, ritmuri indiene și versuri în hindi (mii de indieni au venit în Trinidad în servitute după 1900). „*Lime* înseamnă prieteni și mâncare", spune Singh. Grupul mai pune lemne aduse de apă și spărtură de bambus pe focul care încălzește ceaune așezate pe trei pietre de râu. Întreb ce gătesc. „Rață cu curry și supă de provizii" – cea din urmă fiind un amestec de banane, mazăre, ardei, morcovi, taro, găluște și orice se mai găsește. Îmi oferă mie prima bucățică de rață, care iese din ceaun la fel de fierbinte pe cât e de picantă.

În aval, un cârd de copii se bălăcesc, în timp ce părinții stau la soare pe mal. Alți amatori de *lime* pun mesele pliante chiar în apă, pentru un picnic răcoros. Un tânăr trece, mergând prin râu, cu un aruncător de harpoane artizanal – un pat de pușcă cioplit manual, cu fâșii de cauciuc care catapultează o tijă ascuțită din sârmă tare. Vânează pești pentru altă *lime*.

O altă formă populară de *lime* e adunarea la un „pan yard". Cu câteva seri înainte de finala Panorama, sunt într-un *pan yard* – un simplu lot de teren asfaltat – în care repetă Supernovas Steel Orchestra, în orașul lor, Surrey. E trecut de 9 seara și

WENDELL STEPHEN JAY REYES (PAG. 79); NG MAPS

membrii grupului încă mai sosesc, mulți direct de la locurile de muncă aflate la peste o oră depărtare, în Port of Spain. Își ocupă locurile și părțile orchestrei încep să își exerseze partiturile. În față sunt tobele „tenor”, cu ton înalt, care de obicei cântă melodia principală, și „tenor dublu”, care se armonizează cu ele. În stânga sunt „chitarele”, „violoncelele” și tobele mai mari, cu ton mediu, care „țin” acordurile, în plan secund față de tenori. La dreapta sunt butoaiele de țiței (până la 12 pentru fiecare interpret) care scot notele tunătoare de bas, ca niște timpane industriale. Pe o platformă din spate e „sala motoarelor”, cu o baterie de tobe, conga, bongo și alte instrumente de percuție.

Toată lumea interpretează pasajele cele mai dificile, iar și iar, într-o încâlceală discordantă de sunete care se amplifică pe măsură ce sosesc tot mai mulți interpreți. Până când trei chemări scurte de talangă reduc totul la tăcere pe loc. E maestrul de repetiții, Sonalal „Killer” Samaroo, care, după o pauză, bate ritmul de la începutul unei melodii.

Rămân fără grai.

Am auzit destule tobe de oțel, dar mereu în grupuri mici – câțiva percuționiști la o petrecere, un solist într-o formație de jazz. Dar nu mai auzisem live o orchestră completă, așa că sunt complet nepregătit pentru tăvălugul de sunete al celor peste o sută de interpreți care își lovesc tobele la unison.

Iar Supernovas chiar cântă la unison. Atent pregătiți, entuziaști, atenți, se opresc și lucrează pasajele cele mai grele iar și iar. Talanga îi oprește rapid. Apoi repetă din nou, de data asta în ritm de melc, după care încă o dată, la tempoul ideal.

Interpretează un aranjament de șapte minute compus de Amrit Samaroo, al cărui tată (fratele lui Sonalal), Jit, a format o mică formație de familie în sat, pe când era elev, și a devenit unul dintre marii pionieri ai tobelor de oțel. „Tot ce știu am învățat de la el”, spune Amrit.

Mulți interpreți la tobele de oțel știu să citească fluent partiturile, dar tradiția rămâne învățarea fiecărei note direct de la compozitor. Chiar și acum, la câteva zile înainte de Panorama, Amrit parcurge pasajele, face modificări de detaliu și le arată interpreților noi variațiuni, mici surprize pentru juriul din finală.

Toate acestea sunt minunat de noi pentru mine, dar absolut comune pentru localnicii din Surrey. În loc să se plângă de hărmălaie (care, în fond, se ține lanț de vreo două luni seară de seară, până la ora 2-3 dimineața), vecinii au ieșit pe verande la *lime*.

P*an yard* unde repetă Phase II Pan Groove, într-o zonă selectă din Port of Spain, e cu totul altă experiență, sub lumini puternice, printre reclame enorme la Yellow Tail Chardonnay. Gradenele sunt pline de fanii numeroși ai formației. Interpreții repetă *Madd Music*, o piesă dance cu o melodie pe care o poate fredona

Note marcante din Trinidad

Finala Panorama
PORT OF SPAIN

Campionatul de tobe de oțel aduce laolaltă cele mai bune formații din Trinidad. Preselecția se face prin competiții regionale, în Arima, un oraș dintre dealurile de la poalele Northern Range, și San Fernando, localitate de pe coasta de vest unde s-a aflat cea mai mare rafinărie de zahăr din lume. Informații despre bilete: *pantrinbago.co.tt*

Queen’s Park Savannah
PORT OF SPAIN

Cel mai mare parc din capitală e o întindere verde de peste 100 ha, presărată cu terenuri de sport. Aici au loc evenimente, printre care Finala Națională Panorama. Vecini îi sunt Grădina Botanică Regală și un șir de locuințe victoriene numite „cele Șapte Magnifice”.

Brasso Seco
NORTHERN RANGE

Satul acesta nonconformist, ascuns printre munții din nordul țării, a devenit un loc de oprire preferat al excursioniștilor și amatorilor de păsări. De aici pornesc un traseu de 13 km până la Golful Paria și drumeaguri mai scurte până la cascade, iar în weekenduri se țin „lime” pe malul râului.

Asa Wright Nature Centre
VALEA ARIMA

Cea mai veche rezervație naturală din Indiile de Vest acoperă peste 560 ha dintr-o fostă plantație de cacao și cafea. În jurul tăvilor cu hrană se strâng tot felul de păsări colibri; pe cărări puteți întâlni tucani, granguri-corb și nu numai. Cabanele vă oferă camere simple și primitoare. *asawright.org*

Pointe-à-Pierre Wildfowl Trust
POINTE-À-PIERRE

Bijuteria aceasta de rezervație a naturii e înconjurată de rafinăria de țiței Petrotrin. În cele 30 ha de mlaștini și trasee, puteți vedea unele dintre cele peste 80 de specii de păsări observate aici, printre care ibiși-stacojii și papagali Ara. *papwildfowltrust.org*

Mlaștina Caroni
LA SUD DE PORT OF SPAIN

La sud de Port of Spain, cele peste 4.800 ha de „mlaștini de valoare internațională” pline de mangrove sunt unul dintre cele mai importante locuri de cuibărit pentru pasărea națională a țării, ibisul-stacojiu. Cele mai bune ore de vizită sunt dimineața și la apus. Puteți ajunge acolo prin Nanan Bird Tours: *nananecotours.com*

INTRAȚI ÎN RITMUL MUZICII DIN TRINIDAD LA NATGEOTRAVEL.COM/TRINIDAD-MUSIC.

Val de căldură: Un „diavol” înaripat, priceput la meșteșugul riscant al scuipatului de flăcări, scoate foc pe gură pentru mulțime în noaptea Carnavalului.

toată lumea, susținută de riff-uri repetate. Atmosfera e veselă și relaxată: dacă Supernovas erau încordați de ambiție tinerească, Phase II cântă detașat, cu lejeritatea calmă de așteptat din partea unor câștigători cu vechime.

Desperadoes numai relaxați nu sunt: îi văd la repetiții în seara următoare, într-un *pan yard* împrumutat și slab luminat, într-o zonă mai ponosită din Port of Spain. Când talanga îi cheamă la ordine, aud un sunet complet diferit – mai greu, mai sumbru. Despers interpretează legănând din umerii lați și musculoși; ce-i drept, muzicienii nu se încruntă, dar nu prea văd multe zâmbete fără rost. Aici repetă o orchestră serioasă.

Într-o pauză, îl recunosc pe Clement Franklin. Ne-am întâlnit mai devreme, tot azi, la Gill Pan Shop, unde privisem meșteșugarii cum modelau din ciocan butoaie de oțel de 200 litri. Clement e acordor; magia lui intervine la sfârșitul procesului de fabricare a fiecărei tobe. Cu un ciocănel, modelează curbele fiecărei note până la tonul perfect. Acum are în mâini ciocanele de cauciuc ale unui „pan man”. Și, da, zâmbește. „Când cânt cu Desperadoes îmi găsesc rostul vieții.”

Desperadoes vor fi penultima apariție de la Panorama, așa că apar pe scenă de-abia cu câteva minute înainte de 2 a.m. Publicul de la Grand Stand nu s-a împuținat deloc. În timp ce interpreții își poziționează mulțimea de tobe, comentatorii transmisiei TV naționale observă că nu au mai câștigat de 16 ani.

În cele din urmă, un interpret bate un ritm... și formația atacă, cu toată ferocitatea pe care am auzit-o acum câteva seri în *pan yard*, piesa *Different Me*. Formația – femei și bărbați, tineri și cărunți – dansează pe ritmul tobelor, se leagănă, se apleacă în față, sar și se rotesc, aplecați peste tobe, smulgând muzică din oțel.

La ora 3 se încheie și ultima evoluție, iar crainicul anunță scorurile. Pe locul trei, la egalitate, cu 283 de puncte, Renegades și (ce dezamăgire pentru fani) Phase II Pan Groove. Pe locul doi, cu 284 de puncte, tinerele speranțe din Surrey. Fanii Despers aclamă asurzitor. Desperadoes sunt pe locul întâi – la distanță de un punct. În sfârșit, membrii formației zâmbesc larg.

În era muzicii internaționale, în care producătorii caută în toate colțurile planetei tot felul de melodii indigene, unele forme de muzică rămân imposibil de imortalizat – pentru că înregistrările nu se pot compara cu experiența de la fața locului. Poate că acest lucru nu e nicăieri mai adevărat decât în finala Panorama. Un lucru știu sigur: nu poți înțelege muzica tobelor de oțel până nu ai auzit o orchestră mare live, într-un *pan yard*; iar fără experiența aceasta, nu poți înțelege Trinidad.

CASA LUX

- Noutăți de design interior
- Case și apartamente pentru toate gusturile
- Idei de amenajare pentru baie și bucătărie
- Ghidul cumpărătorului

DE **22** DE **ANI**
SURSA TA
DE INSPIRAȚIE

LUNAR, la toate punctele de difuzare a presei!

www.casalux.ro

O REVISTĂ EDITATĂ DE
BurdaInternational RO

MERITĂ FIECARE PAS

15 AVENTURI EPICE PE JOS

Text: Maryellen Kennedy Duckett

Machu Picchu, ridicat pe un vârf de munte din Anzi, a fost reședința regală incasă.

Se spune că, întrebat de ce voia să urce pe Everest, alpinistul englez George Mallory ar fi răspuns: „Pentru că este acolo”. Pentru aceia dintre noi care au nevoie de mai multă motivație, am ales 15 locuri apreciate pe plan mondial – printre care Machu Picchu, Pisa și Provența – care merită drumul (sau ascensiunea) până acolo. Fie că sunteți un plimbăreț de duminică sau șerpaș, veți găsi o aventură potrivită pentru forțele proprii. Recompensa supremă de la final? O perspectivă nouă asupra lumii.

Înclinați spre ideea de a urca în turnul înclinat din Pisa? Faceți o rezervare din timp online sau pregătiți-vă să stați la coadă.

CĂRĂRI STRĂVECHI

Descoperiți minuni apuse.

PERU

Machu Picchu

● Priviți Machu Picchu din alt unghi, de pe Huayna Picchu, vârful de 2.719 m care apare pe fundalul numeroaselor imagini memorabile cu situl incas. Doar 200 de excursioniști pe zi pot parcurge traseul dus-întors de două ore. Aveți grijă când coborâți „scările morții”, celebrele trepte abrupte din apropierea vârfului.

IORDANIA

Petra

● Cioplită din ziduri de gresie înalte, naturale, acum peste două milenii, străvechea cetate a nabateilor este unul dintre cele mai celebre situri arheologice din lume. Urcați cele 800 de trepte până la mânăstirea uriașă, de unde puteți admira panorama Deșertului Wadi Arabah.

INDONEZIA

Borobudur

● Pe Insula Java, pelerinii budiști de rit mahayana urcă până în vârful structurii multietajate de aproape 30 m înălțime (cel mai mare templu budist din lume), făcând o călătorie simbolică spre iluminare. Vederea de la vârf spre vulcanii dimprejur e amețitoare, dar și cele aproape 3.000 de basoreliefuri merită privite îndeaproape.

GRECIA

Acropole

● Citadela de pe vârful dealului de lângă Atena, încoronată de Parthenonul construit în secolul al V-lea î.H., e cel mai complet complex monumental al Greciei antice care a rezistat până azi. Drumul până la el durează 15-20 de minute. Pentru o ascensiune mai puțin abruptă, abordați partea sud-estică, pornind de lângă stația de metrou Acropole.

CHINA

Marele Zid

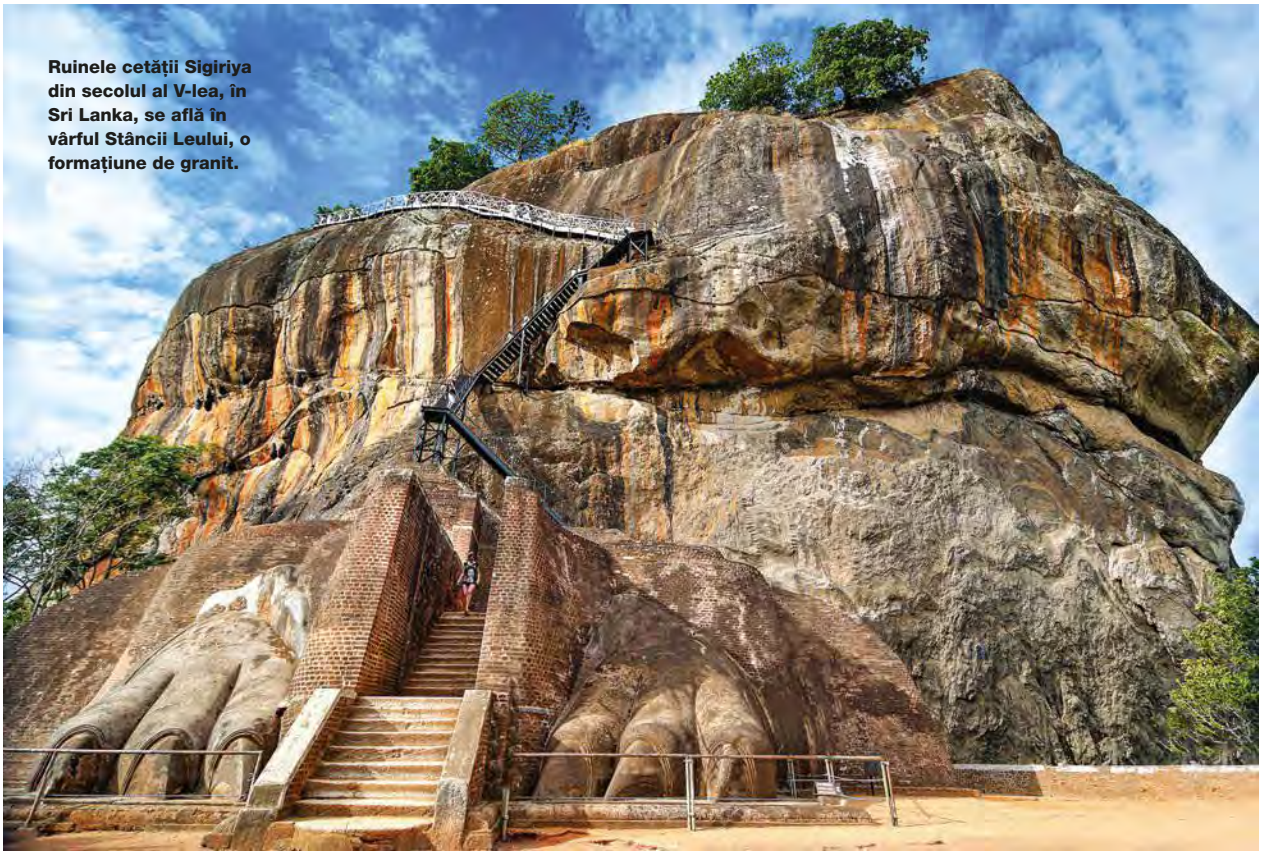
● Pășiți pe urmele împăraților și vizitați turnurile de veghe bine conservate din dinastia Ming de pe secțiunea Jinshanling, de aproape 10 km lungime, la 2,5 ore nord-est de Beijng. Pentru un drum de 1,5-3 ore, porniți de la trecătoarea Zuanduokou.

EFORTOMETRU

● Călătorie epică
● Reușită formidabilă
● Plimbare prin peisaj

SWISSHIPPO/STOCKPHOTO/GETTY IMAGES; PAGINA ANTERIOARĂ: JIM RICHARDSON

Pasarelele de lemn șerpuiesc printre Lacurile Plitvice, parte din cel mai vechi și mai mare parc național din Croația.



Ruinele cetății Sigiriya din secolul al V-lea, în Sri Lanka, se află în vârful Stâncii Leului, o formațiune de granit.

TAMARA VOLODINA/ISTOCK/GETTY IMAGES (LACURI), NORA DE ANGELLI (STÂNCĂ)

Drumul Lavandei din Provența e cel mai parfumat și colorat în perioada iulie-august.

O spirală poartă vizitatorii până în vârful Reichstagului, clădirea Parlamentului german, din Berlin.

JIM NILSEN/PHOTOGRAPHY TRAVEL TOURS (LAVANDĂ), MICHELE BERNASCONI, NONAC_EOS (CLĂDIRE)

MINUNI ALE NATURII

Explorați minunile Pământului, atenți la fiecare pas.

SRI LANKA

Sigiriya

Monolitul de granit numit Stânca Leului se înalță la 180 m deasupra peisajului înconjurător, în centrul statului Sri Lanka, încoronat de ruinele unui palat regal din secolul al V-lea. Nu priviți în jos în timpul urcării amețitoare (aproximativ 1.200 de trepte) până în vârf.

CROAȚIA

Parcul Național Lacurile Plitvice

Plitvice, un Eden de smarald inclus în Patrimoniul Mondial UNESCO, are 16 lacuri terasate, legate între ele de pasarele, pâraie și cascade înspumate. Traseul de 6-8 ore de la intrarea nordică vă va purta printr-un canion și o peșteră până la baza celei mai înalte cascade din parc (78 m).

S.U.A.

Parcul Național Mammoth Cave

Pe sub dealurile din inima statului Kentucky șerpuiește cel mai lung sistem de peșteri cunoscut. Până acum s-au explorat peste 640 km. Traseul de două ore Domes and Dripstones vă va duce în adâncuri într-o lume-mamut subpământeană, cu stalactite și stalagmite.

FRANȚA

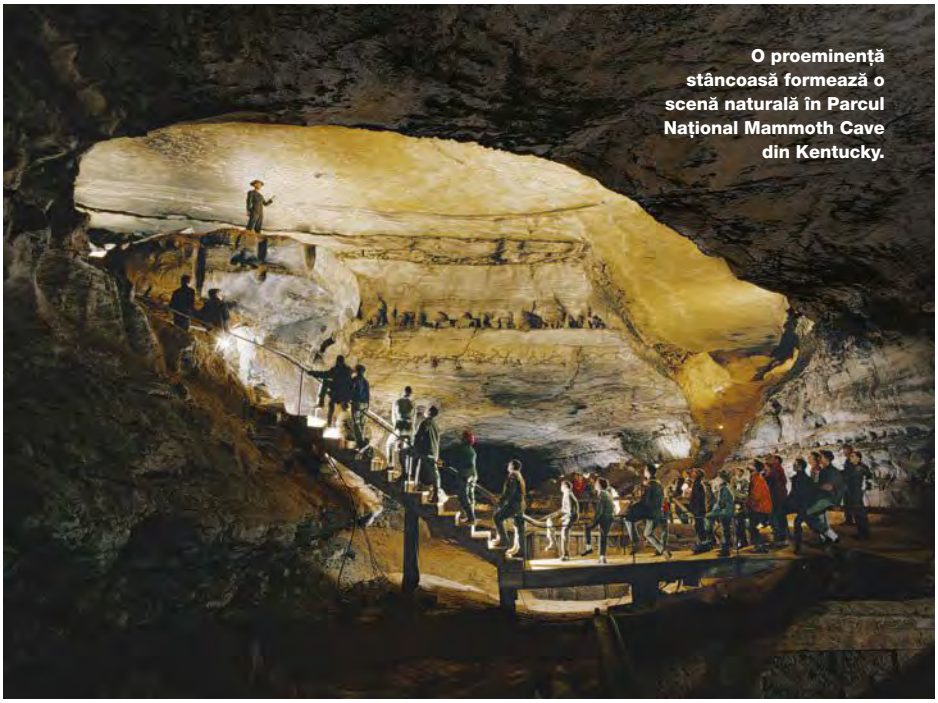
Drumul Lavandei din Provența

Câmpurile de lavandă umplu de culoare și parfum orice plimbare de vară prin Lubéron. Zona e străbătută de mai multe trasee de drumeție. Câmpurile noastre preferate sunt cele de la abația Sénanque, unde rândurile fotogenice de lavandă ale călugărilor atrag o mulțime de vizitatori. Mergeți dimineața sau seara, ca să evitați autocarele cu turiști.

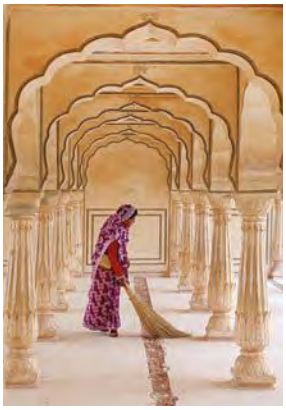
MADAGASCAR

Bulevardul Baobabilor

Drumul de pământ bătut din apropierea coastei vestice a statului insular e mărginit de vreo 26 de baobabi uriași, dintre care mulți au aproape 30 m înălțime. Peisajul arată ca în filmul *Lumea dispărută* – de fapt, uriașii blânzi, protejați din 2007, chiar sunt supraviețuitorii de 800 de ani ai unei păduri primordiale.



O proeminență stâncoasă formează o scenă naturală în Parcul Național Mammoth Cave din Kentucky.



Fortăreața Amber, înălțată pe un deal din Jaipur, odinioară locuință a maharajahilor indieni, este o capodoperă de marmură.

PE ÎNĂLȚIMILE ORAȘULUI

Cuceriți vârfuri spectaculoase care domină peisajul urban.

LHASA, TIBET

Palatul Potala

La înălțimea amețitoare de peste 3.600 m deasupra nivelului mării, capodopera arhitecturală tibetană, fosta reședință a lui Dalai Lama, este considerată palatul antic construit la cea mai mare altitudine. Obișnuiți-vă cu aerul rarefiat înainte să încercați să urcați cele peste 400 de trepte până la vârf.

JAIPUR, INDIA

Fortăreața Amber

Impunătorul complex de palate și temple din secolul al XVI-lea se află în vârful „Dealului Vulturilor" din Rajasthan. Un urcuș epuizant (sus așteaptă o ambulanță) de 10 minute duce la mozaicurile în culori de giuvaiere și la curțile și sălile în forme complexe; dedesubt se întinde panorama Orașului Roz.

SYDNEY, AUSTRALIA

Podul din Golful Sydney

Jucați-vă de-a Spiderman pe traseul BridgeClimb, cu 1.332 de trepte, pe scări și pasarele înguste de pe podul emblematic al orașului, până la vârful arcului, la 134 m deasupra nivelului mării. Nu vă ajunge timpul sau curajul? Încercați traseul de 90 de minute BridgeClimb Sampler, care urcă doar până la jumătate.

PISA, ITALIA

Turnul înclinat

Cumpărați online bilete pentru ora aleasă de voi și urcați cele 251 de trepte până pe platforma de observație de pe clopotnița din Pisa care sfidează gravitația. Terminat în 1399, turnul e ceva mai puțin înclinat de când a fost stabilizat prin proiectul de restaurare din 2001.

BERLIN, GERMANIA

Reichstag

De pe rampa în spirală de sub cupola de sticlă a Parlamentului german, în care vechiul se îmbină cu noul (traseul are cam 300 de trepte, care simbolizează ridicarea poporului deasupra reprezentanților), puteți admira simboluri ale orașului precum Poarta Brandenburg. Intrarea este gratuită, dar aveți nevoie de rezervare.

DAVID S. BOYER ȘI ARLAN R. WIKER/NATIONAL GEOGRAPHIC CREATIVE (PEȘTERA), CHRISTIAN HEEB/AWL IMAGES RM/GETTY IMAGES (FEMEIE)

FINISTÈRE, CAPĂTUL LUMII

Viața în Bretania, la capătul graniței vestice a Franței, se bazează pe tradiție – și pe petreceri formidabile.

TEXT: CHRISTOPHER HALL
FOTO: BRENDAN HOFFMAN

În satul Loc Ildut, un festival religios tipic breton, *pardon,* le dă ocazia localnicilor să se cunoască mai bine.

NU-I UȘOR SĂ MERGI PE O CĂRARE DE COASTĂ LA CAPĂTUL LUMII – DAR CE PRIVELIȘTE!

Bătut de vântul furios, înaintez cu teamă pe marginea unei prăpastii, la Pointe du Raz din Finistère, Franța. La peste 60 m dedesubt, Atlanticul se frământă și se izbește de stânci, bătând marea până formează munți de spumă cremoasă.

Suntem la Capătul Lumii. *Finis Terrae*, în latină. Pentru antici chiar era al Pământului, iar pentru mine e obiectul unei pasiuni aparte. Lumea e presărată cu capuri, peninsule și alte caracteristici geografice ale căror nume înseamnă Capătul Lumii, ca Finistère, iar eu le colecționez așa cum alți călători fac liste cu țările vizitate. Mi se par irezistibile numele în sine, ecouri captivante dintr-o eră primordială când cunoștințele despre lume rareori mergeau mai departe de țărmul mării. Astfel de locuri, aflate la limita dintre familiaritatea vieții terestre și vastitatea de neînțeles a oceanului, le sugerau strămoșilor noștri o putere mistică, îi inspirau să contemple lumea și locul omenirii în ea. Acum sateliții au cartografiat și ultimul kilometru pătrat al planetei (iar uneori sunt foarte recunoscător pentru navigația GPS), dar pentru mine, locurile acestea, unde uscatul se întâlnește cu oceanul, și-au păstrat ceva din puterea aceea străveche. Poate așa se explică de ce am vizitat două Land's End, în Anglia și California; Verdens Ende în Norvegia; Finisterre în Spania. Iar acum, Finistère.

Finistère, o limbă de uscat izolată, cu o suprafață care de-abia depășește 5.000 km² și o populație de 904.000 de locuitori, este cel mai vestic departament francez și corespunde regiunii bretone. Deși îl despart doar 530 km de Paris, geografia

Artificiile aprind cerul nopții la o *fest noz,* serată cu muzică și dans, în Le Conquet, cel mai vestic oraș din Franța continentală.

face din el un ținut aparte, întins atât de departe în Atlantic, încât aparține la fel de mult oceanului ca și Europei. Aici, aproape fiecare viraj pe drumul de coastă rezervă întâlniri sublime cu oceanul.

Dar, spre surprinderea și încântarea mea, aflu că Finistère e cuceritor și din motive care nu au de-a face cu geografia. Aici, în vatra ei istorică de la marginea Franței, cultura celtică autentică a Bretaniei anunță o renaștere fascinantă. Nu trece neobservată nici măcar de vizitatorii grăbiți ca mine. O aud în programele în bretonă care se revarsă din radioul mașinii. O văd în mulțimile adunate la o paradă de costume tradiționale sau la o *fest noz*, o serată bretonă cu muzică și dans. Dar în primul rând o simt în profunda identitate bretonă a celor pe care îi întâlnesc pe drum, locuitori mândri ai unui capăt de lume mult iubit.

MĂ ÎNTÂLNESC CU Hervé Lavanant acasă la el, în Plougonven, aproape de marginea estică a regiunii. Poartă o pălărie neagră cu boruri drepte și pantaloni bufanți îndesați în cizme până la pulpe. Când îmi vede privirea curioasă, mașinistul pensionat, care mă va găzdui două nopți prin Airbnb, îmi spune că poartă un costum breton tradițional și că, într-o oră, grupul lui de dansuri bretone pleacă *à l'étranger* – în străinătate. Sunt derutat. Adică în Anglia? „Nu", râde el. „Aici, expresia poate să însemne orice loc care nu e Finistère. O să fim în departamentul vecin, la vreo 20 de minute de casă."

Sosesc la ferma restaurată a lui Lavanant după patru zile de explorat drumurile lăturalnice din Finistère, în care am trecut pe lângă vaci bălțate, cimitire înțesate cu statui de piatră fantastice și grădini mici în care tufele roz și albastre de hortensie urcătoare cresc cât autobuzele. Zilele sunt pline de experiențe marca „numai în Finistère". Vizitez Cairn of Barnenez, un morman de pietre construit de oameni mult mai vechi decât piramidele egiptene și cel mai mare mausoleu neolitic din Europa. Explorez și Munții Arrée din inima departamentului, unde urc pe Montagne Saint-Michel până în vârful îmbrăcat în ferigi și iarbă-neagră, la 380 m altitudine.

În dimineața de după sosirea mea, Lavanant îmi fierbe un ou proaspăt de la o găină de-a lui și îmi arată câțiva pași de dans. „Cel mai tare îmi place la dansul breton", spune el, „că e o experiență pentru toată comunitatea. Bogați, săraci. Tineri, bătrâni. Frumoși, mai puțin frumoși. Toți dansează împreună." Lavanant îmi vorbește cu pasiune și despre rolul istoric al departamentului de păstrător al moștenirii celtice a Bretaniei. „Cu cât mergi mai la vest în Bretania și te îndepărtezi de centrul Franței, cu atât mai puternică e cultura bretonă", spune el. „Și mai la vest de Finistère nu ai unde să mergi." Vreme de secole, adaugă, Bretania a rezistat eforturilor Franței de a-i suprima tradițiile și mai ales limba, înrudită îndeaproape cu galeza și limba din Cornwall. Dar cea mai puternică apărare a culturii de

Bretania în stil mare: la Poullan-sur-Mer, proprietarii unui conac vechi de 590 de ani, Manoir de Kerdanet (deasupra), l-au transformat într-o pensiune fermecătoare. Printre pietre îmbrăcate în mușchi și impregnate de poveștile despre regele Arthur, orașul Huelgoat (alături) e un punct de pornire convenabil pentru trasee prin pădurea Parc d'Armorique.

aici a fost izolarea, iar cea mai puternică redută i-a fost Finistère – sau Penn ar Bed, în bretonă, care poate să însemne și „capul lumii", și „capătul lumii". „Finistère", spune Lavanant, „nu a fost niciodată genul de loc prin care treci fără să-l observi".

Spusele lui se aplică în mod special la Île d'Ouessant, sau Enez Eusa în bretonă, o insulă de 15 km² din nordul departamentului, cu 800 de locuitori permanenți și cinci faruri, inclusă într-o rezervație a biosferei UNESCO. Mă îndrept spre ea cu feribotul într-o zi luminoasă și caldă. După o traversare de o oră pe un vas plin de excursioniști de o zi ca mine, închiriez o mașină și mă plimb. Întinderea pietroasă, acoperită cu tufe pitice cu tuțe violacee, e întretăiată de cărări de pământ bătut și drumuri înguste, pline de gropi, care leagă între ele cătunuri risipite; în ele, casele sunt strânse laolaltă, ca să se apere de viscolul feroce al iernii și ceața deasă care poate bloca zile întregi orice transport între insulă și continent. La Pointe de Pern, cel mai vestic petic de pământ din Franța europeană, stau pe o plajă cu pietricele, privesc oceanul și meditez la ideea formidabilă că de aici până în Canada nu mai e nici urmă de uscat.

Mai târziu, după un prânz cu pește-dulgher proaspăt prins, intru în vorbă cu Mickaël Grunweiser, un pescar de 32 de ani, rumen în obraji, ai cărui strămoși au venit pe Ouessant pe la 1880. Grunweiser face o pauză de la curățat peștii prinși azi cu barca lui de 9 m lungime, *Labous Mor* (Pasărea de mare), care se leagănă în golful de sub noi. Muncește cu fratele lui; sunt printre ultimele familii de pescari de pe insulă.

„Când am ieșit prima oară cu barca, aveam patru zile", îmi spune el. „Părinții m-au adus înapoi pe Ouessant de la spitalul de pe continent unde m-am născut. De când am terminat școala până acum vreo patru ani am lucrat pe vase mari de pescuit, la sud de Finistère. Nu era rău, dar e mai bine acum, când pot să stau pe Ouessant. Nu pot să spun că e ușor, dar sunt fericit."

Îl întreb pe Grunweiser dacă se consideră în primul rând francez, breton sau finisterian. Zâmbește larg. „Finistère înainte de Bretania și Bretania înainte de Franța. Dar adevărul e că 100% ouessantin."

O *FEST NOZ* AJUNGE LA APOGEU în Place Saint-Corentin, piața catedralei din Quimper, capitala districtului Finistère. Pe scenă, populara formație Digresk pompează în difuzoare un rock fusion, cu influențe folclorice celtice și vaietele de iele ale unei *bombarde,* instrument asemănător cu oboiul, și ale unui cimpoi numit *biniou*. Muzica săltăreață animă o mie de oameni la dans. Ținându-se de mâini ca să formeze cercuri și linii lungi, șerpuitoare, leagănă brațele și fac pașii tradiționali

Strecurată ambițios între stânci, o căsuță din secolul al XVII-lea stă de veghe în continuare pe coasta de la Ménéham.

de ore întregi. De unde stau eu, pe margine, dansatorii se amestecă într-o singură masă care pulsează, punctată de fețe încântate, îmbujorate. Adunarea aceasta tribală – de asta îmi amintește – marchează finalul festivalului anual de Cornouaille Quimper, o revărsare de cultură bretonă care ocupă o săptămână întreagă din iulie. La marea paradă a festivalului, de dimineață, stau întâmplător lângă sora Yvette, în vârstă de 64 de ani, călugăriță născută în Quimper. Pe lângă noi trec 2.000 de bretoni în costumele tradiționale ale orașelor și satelor natale. „Prima oară am văzut o paradă de festival la patru ani și mi-o aduc aminte până în ziua de azi", îmi spune sora Yvette. „Tata m-a urcat pe mașină ca să văd." Arată spre un grup de femei cu rochii negre, șorțuri albe cu broderii complicate și bonete de dantelă apretată numite *coiffes*. „Nu e folclor", spune ea. „Este cultura noastră vie."

Cultura aceasta continuă să evolueze în direcții surprinzătoare, și nu doar în muzica formațiilor ca Digresk. Într-o zi însorită, lângă Quimper, pe plaja Tronoën, văd o puzderie de surferi. Mă înscriu, impulsiv, la prima mea lecție de surf, iar a doua zi de dimineață sunt în mijlocul unui cârd de școlari neastâmpărați, pe plaja La Torche din apropiere. Instructor de surf ne e Bérenger Fontaine, de 29 de ani, care are pe antebrațul drept un tatuaj mic cu literele BZH, de la Breizh – numele breton al Bretaniei. Timp de peste o oră, în costum umed până la glezne, plescăi prin apa de 17°C, dau din brațe cu disperare ca să prind valurile și, în cele din urmă, reușesc să mă ridic pe placă timp de două secunde întregi – mare triumf.

Mă întorc pe plajă și mă apropii de Fontaine, care urmărește progresele copiilor. Îmi descrie comunitatea foarte unită de surferi fanatici din Finistère. „Suntem ca o frăție. De obicei facem surf în grupuri, tot anul." Fontaine reflectă la legătura străveche a regiunii cu marea și la faptul că surferii nu sunt decât o manifestare mai modernă a acestei uniuni.

SEARA, ÎNTR-UN HAMBAR cu podeaua de pământ bătut și pereții din tablă ondulată, lângă Ploumoguer, dau peste o *fest noz*. Nu e dintre cele mari și importante, care atrag formații celebre, ci o adunare intimă, de marți seara, la țară. Dar tot au venit 400 de oameni.

Stau pe marginea mulțimii, ca și la cea din Quimper, până când doi bărbați mă trag pe ringul de dans, ignorându-mi protestele. Mă pun între două femei mai în vârstă, cu un aer sever, care îmi corectează imediat poziția mâinilor. Începe muzica și să ne mișcăm în cercuri, cu sutele, legănând brațele în lateral și în sus și-n jos. La început mă încurc. Dar încet-încet ajung să simt ritmul în loc să mă gândesc la el.

Mă poartă muzica, mișcările îmi devin mai fluide și fac schimb de zâmbete timide cu femeile din stânga și din dreapta. Pentru câteva clipe, fac și eu parte din trib.

Festivalul anual numit „de Cornouaille" din Quimper sărbătorește tot ce e breton, de la muzică și dans la îmbrăcăminte și mâncare.

Morgat, odinioară un port somnoros pentru vase de pescuit, a devenit o stațiune populară, cu atracții tipice de plajă.

FINEȚURI DE FINISTÈRE

Cele mai bune anotimpuri pentru o vizită sunt primăvara și vara. Sigur veți găsi pe undeva o *fest noz, pardon* sau alt fel de festival.

Unde stăm

PE MALUL MĂRII

Grand Hôtel des Bains

Hotelul clasic de la începutul secolului al XX-lea din Locquirec a fost renovat superb și majoritatea camerelor au vedere la ocean. De la 135 $. *grand-hotel-des-bains.com*

BUNĂSTARE

Manoir de Kerdanet

Pensiunea dintr-un conac de aproape 600 de ani, aproape de Pointe du Raz, oferă două camere duble și un apartament, într-un peisaj mai degrabă istoric decât de lux. De la 130 $. *manoirkerdanet.com*

Unde mâncăm

COMOARA OCEANULUI

Le Bar Iodé

Proprietarii, cuplul Claude și Gaëlle Lecuizat, cumpără direct de la pescarii bretoni, așa că sala de mese încăpătoare și modernă și terasa în aer liber spațioasă, lângă piața centrală din Quimper, reprezintă o destinație excelentă pentru fructe de mare locale.

PASIUNE PENTRU CLĂTITE

Auberge de la Crêpe

În casa de piatră din secolul al XVII-lea transformată în restaurant, aflată în cel mai înalt sat breton, La Feuillée, găsiți o amplă selecție de cidru și clătite locale, inclusiv una de hrișcă, umplută cu șuncă, praz și sos de ciuperci. *auberge-delacrepe.fr*

Pont de la cunoscători

GUSTURI EFERVESCENTE

Degustări de cidru

Cidrul din Cornouaille, cu o culoare aurie intensă, este făcut din soiuri tradiționale de mere. Îl puteți gusta la multele fabrici din regiune. Nu departe, Domaine de Kervéguen, din Guimaëc, organizează degustări și tururi ale pivniței pe cont propriu. *kerveguen.fr*

© OPENSTREETMAP CONTRIBUTORS. DISPONIBILĂ SUB LICENȚA OPEN DATABASE: WWW.OPENSTREETMAP.ORG/COPYRIGHT. DATE DESPRE PARCURI DIN BAZA DE DATE MONDIALĂ A ZONELOR PROTEJATE (WDPA)

MII DE LUCRURI UTILE

menshealth.ro

LUNAR, LA ORICE PUNCT DE DIFUZARE A PRESEI!

O revistă editată de

BurdaInternational RO

Pe-un picior de plai, pe-o gură de rai...

O VIZITĂ ÎN FUNDĂTURA PONORULUI

TEXT: CĂTĂLIN MARIUS MOȘ
FOTO: SEBASTIAN VASIU

Pornim la drum zgribuliți și somnoroși, dar înarmați cu un întreg „arsenal" – de la DSLR-uri până la bocanci, fulare și batoane energizante. Nu-i ușor de ajuns în Fundătura Ponorului, colțul de rai din Munții Șureanu. Ai nevoie de entuziasm, răbdare, dar și de un 4x4. Asfaltul își ia rămas-bun când îți e lumea mai dragă. Însă exact din acel moment începe aventura! Din satul Federi și până în Rai, așa cum numesc Fundătura mulți dintre cei care au văzut locul cu ochii lor, nu mai e decât un pas. Sau poate doi, trei. Pentru că drumul plin de bolovani îngreunează deplasarea.

Oprim motorul ce răsuflă ușurat după urcuș și ne punem în spate rucsacii asemănători cu cei ai soldaților din teatrele de operațiuni. Cu trepiedul în mână și aparatul de fotografiat la gât, pornim la pas. După câteva minute de umblat pe potecile pietruite, în fața noastră apare Fundătura cea diafană. Apele învolburate ale Ponorului, ce unduiesc nebune asemenea unui șarpe dezmierdat de mângâierea razelor blânde, sunt singurele care îndrăznesc să strice rânduiala ierbii de un verde crud ce acoperă locul ca o plapumă groasă. Iar zgomotul lor aflat sub dominația zilelor ploioase agită atmosfera liniștită, pierzându-se apoi în inima zbuciumată a unei stânci. Coborâm pe cărare până în poiana de-un verde ireal. Și aerul e diferit aici. Rece și proaspăt cum nu am mai întâlnit niciunde, inundând pieptul la fiecare respirație, făcându-ne parcă tot mai puternici. Din depărtare, doi cai se apropie în galop. Dincolo, în capătul depresiunii asemănătoare unui coloseum, se zăresc câteva case. Hornul uneia dintre ele lasă timid o dâră de fum. Oare cine locuiește aici, rupt de lume?

Răspunsul ne iese singur în cale. Armina, stăpâna casei înfiptă în mijlocul poienii, vine condusă de lătratul asurzitor al câinelui său, Ursu. E singură aici, în inima munților, de câțiva ani de când s-a dus soțul ei. Dar e liniștită și încă în putere. Puținele animale pe care le îngrijește cu drag reprezintă singura ei companie și cea mai importantă ocupație. Are cam 80 de ani, însă voința și liniștea acestor locuri sunt lucrurile care o țin încă în viață. A străbătut mereu alături de soțul ei munții și pădurile care le sunt acum prieteni, fără teamă de animale sălbatice sau de necunoscut. După ore întregi de colindat fiecare colțișor al locurilor, decidem să pornim spre mașină cu cardurile aparatelor pline cu fotografii. Pe drum îl întâlnim pe Cosmin Panatie, singurul copil din Fundătură. Cu obrajii roșii și zâmbetul pe buze, așa cum îi șade bine unui tânăr, ne face simpatic cu mâna. Este surprins că ne zărește. Și bucuros totodată să vadă vizitatori aici. Pe drumul de întoarcere, imagini ale poveștii trăite în acea zi pe tărâmul binecuvântat de Dumnezeu ne rulează neîncetat în minte. Doar căprioarele care se reped prin pădure ne fac să mai tresărim câteodată și ne trezesc parcă pentru puține momente la realitate.

Apele învolburate ale pârâului Ponor se varsă prin marea de iarbă de-un verde ireal într-o peșteră subterană de sub o stâncă (deasupra). Pe drum îl întâlnim pe Cosmin Panatie, singurul copil al Fundăturii (dedesubt).

Tanti Armina coboară în fiecare zi la oițele ei aflate mai în vale, la păscut.

Câinele Ursu, prietenul de nădejde al Arminei, o urmează pe mătușică oriunde s-ar duce (deasupra). Ferice de caii aproape sălbatici din Fundătură (dedesubt), ce pasc în voie aproape de pârâul Ponor!

Singurul vehicul care poate circula fără probleme în Fundătura Ponorului rămâne căruța (deasupra). Ca un adevărat Sfânt Petru al locului, Nea Constantin este ciobanul care păzește „Poarta Raiului” (dedesubt).

Fânul adunat în căpițe reprezintă aurul locului, cel care face posibilă însăși viața în Fundătura Ponorului.

CITEȘTE revista auto motor și sport

Lunar, la orice punct
de difuzare a presei
www.amsonline.ro

O REVISTĂ EDITATĂ DE
BurdaInternational RO

CARTE POȘTALĂ
PACIFICUL DE NORD

Fundul oceanului, în obiectiv

Brian Skerry, fotograf *National Geographic*, intră în spațiul personal al viețuitoarelor subacvatice.

Text: Nina Strochlic

În cele trei decenii de când explorează oceanele lumii, Brian Skerry estimează că a petrecut 10.000 de ore sub apă. În ultimii doi ani a fotografiat creaturi din Noua Zeelandă până la Capul Cod, folosind tot felul de tehnici, de la deghizarea aparatului în focă la înotul în costum de zale.

Câteva vietăți subacvatice, ca acvila-de-mare din imagine, care survolează algele din Cortes Bank, în largul coastei din San Diego, apar în articolul *National Geographic* din februarie 2017 despre sanctuarele oceanice. Altă fotografie rară a lui Skerry: Barack Obama cu snorkelul, în apropiere de Insula Sand din Atolul Midway, la doar câteva zile după ce președintele (pe atunci) înființase una dintre cele mai mari zone marine protejate din lume – un sanctuar de peste 1.500.000 km² la nord de Hawaii. „Oamenii nu vor avea niciodată aceeași atitudine față de un pește ca față de un mamifer de uscat cu blană”, spune Skerry. „Prin fotografie, le putem spune că aici trăiesc creaturi formidabile.”

PONT PRO

Când fotografiază sub apă, Skerry începe să ia cadre de la distanță și se apropie treptat, pe măsură ce subiectul se obișnuiește cu el.

Vedeți mai multe fotografii ale lui Skerry în numărul de februarie 2017 al *National Geographic*.

BRIAN SKERRY

Transilvania Train
31 August – 3 Septembrie 2017
Tradiții autentice • Experiențe culturale
Peisaje spectaculoase
De la 520 euro / persoană
www.transilvania-train.com
Brașov • Archița • Sighișoara • Mediaș
Alba Iulia • Sebeș • Sibiu • Brașov

LOCAL ESCAPES
Un produs Vola.ro
ÎMBINĂ ROMÂNIA CU PLĂCUTUL
SCAPĂ DE GRIJI ÎN ȚARA TA
PRINDE CELE MAI BUNE PACHETE EXCLUSIVE, OFERTE DE HOTELURI, PLIMBĂRI CU BALONUL, ACCES SPA PE WWW.LOCALESCAPES.RO

ATÂTEA AVENTURI
UN SINGUR WIZZ AIR
ALEGE DIN 50+ DESTINAȚII DIN ROMÂNIA
LA CELE MAI MICI PREȚURI
wizz
wizzair.com

Vă invităm să descoperiți faima, farmecul și savoarea vieții din
Thailanda, „Țara Surâsului”
amazing THAILAND

NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER ROMÂNIA

Nimeni nu cunoaște lumea mai bine. Revista NG Traveler este publicată în 17 țări, în 13 limbi.
Redacții în WASHINGTON, D.C. • MEXICO CITY • LONDRA AMSTERDAM • BUDAPESTA • BARCELONA • HAMBURG • • MILANO • PARIS • BUCUREȘTI • MOSCOVA • VARȘOVIA • TEL AVIV • BEIJING • JAKARTA • MUMBAI • SYDNEY

REDACȚIA
Cătălin Gruia, *redactor-șef*
Bogdan Giubernea, *art director;* Domnica Macri, *editor;* Luminița Georgescu, *corector*

COLABORATORI
Alexandra Popescu, *editor*
Elena Drăghici, *editor online*
Adina Brânciulescu, Mihaela Gligor, Robert Miklos, Cătălin Marius Moș, *texte*
Horia-Mihai Gligor, Costas Dumitrescu, Ionuț Macri, Sebastian Vasiu, *fotografi*
Anca Bărbulescu, Monica Seceta, Adriana Hoancă, *traducători*

REVISTA NG TRAVELER ESTE PUBLICATĂ DE BURDA ROMÂNIA BurdaInternational RO
Sandrin Apostoloiu, *director general*
Susana Pletea, *director editorial*
Daniel Secărea, *publisher*
Ioana Caloian, *director financiar*
PUBLICITATE Florentina Păuna-Laudă, *group advertising director*
Genoveva Enuță, *advertising sales manager, tel.: 0729 218 680; genoveva.enuta@burda.ro*
MARKETING Alina Gavrilă, *marketing manager, marketing@burda.ro*
PRE-PRESS Mihai Vătășelu
TIPOGRAFIE *Tipărit la Radin Print, prin reprezentantul exclusiv pentru România 4 Colours, www.4colours.ro* 4 Colours Radin print
DISTRIBUȚIE BURDA ROMÂNIA *distrib@burda.ro; tel.: 031/225.87.00*
SERVICIUL ABONAMENTE *tel.: 031/225.88.89, 031/225.87.82 abonamente@burda.ro; www.burda.ro; traveler@burda.ro*
ADRESA: *Bd. Decebal 25-29, Olympia Tower, etaj 4, sector 3, București 030964, tel.: 031 225 87 00, fax: 031/225.87.15*
INTERNATIONAL AD SALES REPRESENTATIVES
ITALY BURDA INTERNATIONAL
Mariolina Siclari *tel.: +39 02. 91 32 34 66, mariolina.siclari@burda-vsg.it*
GERMANY BURDA COMMUNITY NETWORK
Julia Mund, *tel.: +49 89 9250 3197, vanessa.vonminckwitz@burda.com;*
Michael Neuwirth, *tel.: +49 89 9250 3629, michael.neuwirth@burda.com*
AUSTRIA BURDA COMMUNITY NETWORK
Christina Bresler, *tel.: +43 1 230 60 30 50, christina.bresler@burda.com*
SWITZERLAND BURDA COMMUNITY NETWORK
Goran Vukota, *tel.: +41 44 81 02 146, goran.vukota@burda.com*
FRANCE/LUXEMBOURG BURDA COMMUNITY NETWORK
Marion Badolle-Feick, *tel.: +33 1 72 71 25 24, marion.badolle-feick@burda.com*
UK/IRELAND BURDA COMMUNITY NETWORK
Jeannine Soeldner, *tel.: +44 20 3440 5832, jeannine.soeldner@burda.com*
USA/CANADA/MEXICO BURDA COMMUNITY NETWORK
Salvatore Zammuto, *tel.: +1 212 884 48 24, salvatore.zammuto@burda.com*

NG TRAVELER ROMÂNIA este o publicație a Burda România, sub licență National Geographic Partners, LLC. Burda România este membru BRAT (Biroul Român de Audit al Tirajelor)

ISSN: 2065 – 0841 BRAT Publicație auditată ianuarie 2016 - martie 2016

COPYRIGHT © 2017 NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS, LLC. ALL RIGHTS RESERVED. NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER: REGISTERED TRADEMARK ® MARCA REGISTRADA. PRINTED IN THE USA.

PUBLICAȚIE OFICIALĂ A NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS, LLC.
„Să avem grijă de planetă"

NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY
PRESIDENT AND CEO: Gary E. Knell
BOARD OF TRUSTEES CHAIRMAN: Jean N. Case
VICE CHAIRMAN: Tracy R. Wolstencroft
EXPLORERS-IN-RESIDENCE: Robert Ballard, Lee R. Berger, James Cameron, Sylvia Earle, J. Michael Fay, Beverly Joubert, Dereck Joubert, Louise Leakey, Meave Leakey, Enric Sala

NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS
CEO: Declan Moore
EDITORIAL DIRECTOR: Susan Goldberg
CHIEF MARKETING AND BRAND OFFICER: Claudia Malley
GLOBAL NETWORKS CEO: Courteney Monroe
CHIEF OPERATING OFFICER: Ward Platt
LEGAL AND BUSINESS AFFAIRS: Jeff Schneider
CHIEF TECHNOLOGY OFFICER: Jonathan Young
CHIEF FINANCIAL OFFICER: Marcela Martin
BOARD OF DIRECTORS CHAIRMAN: Gary E. Knell

NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER USA
EDITOR IN CHIEF George Stone, **DIGITAL DIRECTOR** Andrea Leitch, **DESIGN DIRECTOR** Marianne Seregi, **DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY** Anne Farrar, **SENIOR EDITOR** Jayne Wise, **FEATURES EDITOR** Amy Alipio, **DEPARTMENTS EDITOR** Hannah Sheinberg

PUBLISHER & VICE PRESIDENT, GLOBAL MEDIA: Kimberly Connaghan
SENIOR VICE PRESIDENT, INTERNATIONAL MEDIA: Yulia Petrossian Boyle
DIRECTOR, INTERNATIONAL MAGAZINE PUBLISHNG: Ariel Deiaco-Lohr.
MANAGER, INTERNATIONAL MAGAZINE PUBLISHNG: Rossana Stella
RIGHTS CLEARANCE SPECIALIST: Brad Engborg

A portion of the proceeds from this magazine support the National Geographic Society's nonprofit work in conservation, exploration, research, and education. National Geographic Society receives funds from National Geographic Partners, a joint venture of the Society and 21st Century Fox, funded in part by your purchase.
To learn more, visit www.natgeo.com/info.

NATIONAL GEOGRAPHIC
ROMÂNIA

REVISTA NATIONAL GEOGRAPHIC ILUMINEAZĂ, EDUCĂ ȘI TE INSPIRĂ SĂ AI GRIJĂ DE PLANETĂ!

FOTO: NASA

revista
NATIONAL
GEOGRAPHIC
LUNAR, la orice punct
de difuzare a presei
www.natgeo.ro

o revistă editată de
BurdaInternational RO

A STAR ALLIANCE MEMBER
WIDEN YOUR WORLD
TURKISH AIRLINES
ZANZIBAR
MAURITIUS
READY TO EXPLORE
NEW DESTINATIONS
WITH TURKISH AIRLINES
PHUKET
THE SEYCHELLES
TURKISHAIRLINES.COM